


MAÏS BIO (*Zea mays* L.)

Date: 21/06/2021 FR v02

Produit

Code Produit	MGL20051
Nom botanique	<i>Zea mays</i> L.
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
Durée de vie	5 ans
Stockage	Emballage d'origine fermé, à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur, à température ambiante dans un endroit sec.
Usage	Ingrédient pour complément alimentaire Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique 

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Méthode de préparation	Méthode 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune clair à orangé
Odeur	Aromatique
Saveur	Sucrée puis légèrement piquant
Paramètres physicochimiques	
Résidu sec	42,0 – 53,0 %
Chromatographie CCM	
CCM des flavonoïdes	Témoin interne

Inventaires

Belfrit	Non
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	Non

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
ZEA MAYS EXTRACT	/	/	/	France	Racine
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

* Données modifiées par rapport à la version précédente


Ce document est complété au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et concerne le(s) produit(s) indiqué(s) ci-dessus et reste la propriété de l'émetteur. Les informations mentionnées restent confidentielles.

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif seulement. Bien que le plus grand soin ait été pris pour garantir leur exactitude, l'évolution de la réglementation et des caractéristiques individuelles des produits peuvent nécessiter des modifications de spécifications ou rendre nécessaire le fait de décliner toute responsabilité ou garantie, exprimée ou implicite. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et des possibilités d'utilisation du produit, en particulier à l'égard des lois et réglementations. Il est important de souligner que les certifications et les pratiques de fabrication et leur environnement sont relatifs à la classification (alimentaire-non-alimentaire) du produit. En cas de litige relatif à l'information communiquée en vertu des réglementations, seules les réglementations en vigueur prévaudront.

CORN ORG (*Zea mays* L.)

Date: 21/06/2021 EN v02

Product

Product code	MGL20051
Botanical name	<i>Zea mays</i> L.
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for food supplement Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming 

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Preparation mode	Method 2-1-3 Ph. Eur. N°2371
Organoleptic parameters	
Colour	Orangy/Green to green yellow/ brown
Odour	Weak/alcoholic/bitter
Flavour	Sweet then bitter
Physicochemical parameters	
Dry residu	42,0 – 53,0 %
TLC Chromatography	
Flavonoids TLC	Internal standard

Inventories

Belfrit	No
Arrêté plantes	Yes
German list	No

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ZEAMAYS EXTRACT	/	/	/	France	Root
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

*** Amended data compared with our previous version**

This document is completed to the best of our knowledge at the indicated date about above product(s) and remains the property of the issuer. As such the given information remains confidential. The information above is given for guidance only. Although the greatest care has been taken to ensure its accuracy, changing regulations and individual product characteristics may require specification modifications or make it necessary to disclaim any warranty, expressed or implied, or liabilities. It belongs to the user, under his responsibility, to ensure the conditions and possibilities of use of the product(s), in particular with regard to laws and regulations. It's important to remind that the certifications and the manufacturing practices and environment are related to the grade (food/non-food) of the products. In case of dispute relating to the information communicated pursuant to regulations, only regulations in force shall prevail.