

FOENICULUM VULGARE Fruit *

Date: 14/01/2022 FR v05

Produit

Code Produit	EPF20064
Nom botanique	<i>Foeniculum vulgare Mill.</i> *
Origine	France
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 alimentaire, complément alimentaire et cosmétique * Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Données analytiques

Monographie de référence Pharmacopée Allemande + Interne

Mode de fabrication EPF HAB SEC 4A 86 BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur	Jaune à vert jaune
Odeur	Epicée, caractéristique
Aspect	Liquide mobile limpide
Saveur	Caractéristique

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05%
Titre alcoolique (v/v)	87,0 – 93,0 %

Paramètres physicochimiques

Densité (D20/20)	0,830 – 0,840
Résidu sec	> 0,6 %

Inventaires *

Arrêté Plantes	Non
Belfrit	Non
Liste Allemande	LM(G,T,NEM) AS trad AM list B
Italie, Décret du 27 mars 2014, Annexe I	Oui
Arrêté Royal belge	Non
N° COE	200
N° FDA	182.20
N° FEMA	2482

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe *	/
WATER	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
FOENICULUM VULGARE FRUIT EXTRACT	FOENICULUM VULGARE (FENNEL) FRUIT EXTRACT	84625-39-8 / 85085-33-2	8006-84-6	283-414-6	France *	Fruit

* 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.

FOENICULUM VULGARE Fruit *

Date: 14/01/2022 EN v05

Product

Product code	EPF20064
Botanical name	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. *
Origin	France
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for flavour, food supplement and cosmetic * Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Product Analytical Data

Reference monography German pharmacopoeia + Internal

Manufacturing method EPF HAB SEC 4A 86 BIO

Organoleptic parameters

Colour	Yellow to green yellow
Odour	Spicy, characteristic
Appearance	Clear mobile liquid
Flavour	Characteristic

Chromatographic parameters

MeOH/2 Propanol level	< 0,05%
Alcoholic level (v/v)	87,0 – 93,0 %

Physicochemical parameters

Density (D20/20)	0,830 – 0,840
Dry residu	> 0,6 %

Inventories *

Arrêté Plantes	No
Belfrit	No
German list	LM(G,T,NEM) AS trad AM list B
Italy, Decree 27 march 2014, Annex I	Yes
Belgian Arrêté Royal	No
N° COE	200
N° FDA	182.20
N° FEMA	2482

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe *	/
WATER	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
FOENICULUM VULGARE FRUIT EXTRACT	FOENICULUM VULGARE (FENNEL) FRUIT EXTRACT	84625-39-8 / 85085-33-2	8006-84-6	283-414-6	France *	Fruit

* 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.