

HYPERICUM PERFORATUM SFL *

Date: 28/01/2021 FR v06

Produit

Code Produit	EPF20079
Nom botanique	<i>Hypericum perforatum L.</i>
Ratio	1/6 – 1/8
Pays de fabrication	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 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

Mode de fabrication EPF HAB 3A BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur	Rouge cerise sombre
Odeur	Fleurie
Aspect	Liquide mobile
Saveur	Un peu âpre

Paramètres physicochimiques

Densité à 20°C (D20/20)	0,900 – 0,920
pH	4,5 – 6,5
Résidu sec	> 3,0 %

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	60,0 – 70,0 %

Inventaires *

Arrêté plantes	Non
Arrêté Royal belge	Liste 3
Belfrit	Oui
Italie, Décret du 27 mars 2014, Annexe I	Oui
Liste Allemande	Listé F, MP, Trad MP et Liste B

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
ALCOOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
EAU	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
HYPERICUM PERFORATUM EXTRACT	84082-80-4	68917-49-7	282-026-4	France	Sommité fleurie

* 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.

HYPERICUM PERFORATUM SFL *

Date: 28/01/2021 EN v06

Product

Product code	EPF20079
Botanical name	<i>Hypericum perforatum L.</i>
Ratio	1/6 – 1/8
Country of manufacturing	France
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
Process	EPF HAB 3A BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Dark red cherry
Odour	Floral
Appearance	Clear liquid
Flavour	Slightly bitter
Physicochemical parameters	
Density at 20°C (D20/20)	0,900 – 0,920
pH	4,5 – 6,5
Dry residu	> 3,0 %
Chromatographic parameters	
MeOH/2 Propanol level	< 0,05%
Alcoholic title (v/v)	60,0 – 70,0 %

Inventories *

Arrêté plantes	No
Belgian Arrêté Royal	List 3
Belfrit	Yes
Italy, Decree 27 march 2014, Annex I	Yes
German list	F, MP, Trad MP and B listed

Composition

INGREDIENTS	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic Origin	Part of the plant
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
HYPERICUM PERFORATUM EXTRACT	84082-80-4	68917-49-7	282-026-4	France	Flowering top

* 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.