

NOYER (1:10) TM BIO (*Juglans regia L.*)

Date: 24/06/2021 FR v02

Produit

Code Produit	EPF20084
Nom botanique	<i>Juglans regia L.</i>
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 alimentaire Usage industriel uniquement
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Inventaires

Liste Allemande	F, liste B
Belfrit	Oui
N°COE	248
N° FEMA	3111
N° FDA	172.510

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
Alcool	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italie	/
Eau	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
Extrait de Juglans regia	84012-43-1	8024-09-7	281-688-1	France	Feuille

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de préparation	EPF PFXI 65° BIO/1-1-10 P
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Brun foncé
Odeur	Aromatique
Aspect	Liquide mobile limpide
Saveur	Astringente
Paramètres physicochimiques	
Densité relative (D20/20)	0,890 – 0,910
Résidu sec	> 2,0%
Paramètres chromatographiques	
Teneur MeOH/2 Propanol	< 0,05 %
Titre alcoolique (v/v)	60,0 – 70,0 %

* 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.

WALNUT (1:10) TM ORG (*Juglans regia L.*)

Date: 24/06/2021 EN v02

Product

Product code	EPF20084
Botanical name	<i>Juglans regia L.</i>
Country of manufacturing	France
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Uses	Ingredient for flavour 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 PFXI 65° BIO/1-1-10 P
Organoleptic parameters	
Colour	Dark brown
Odour	Aromatic
Appereance	Clear mobile liquide
Flavour	Astringent
Physicochemicals parameters	
Relative density (D20/20)	0,890 – 0,910
Dry residu	> 2,0 %
Chromatography parameters	
MeOH/2 Propanol level	< 0,05 %
Alcoholic title (v/v)	60,0 – 70,0 %

Inventories

German list	F, B listed
Belfrit	Yes
N°COE	248
N° FEMA	3111
N° FDA	172.510

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic Origin	Part of the plant
Alcohol	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italy	/
Aqua	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
Juglans regia extract	84012-43-1	8024-09-7	281-688-1	France	Leaf

*** 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.