

MELILOT TM BIO (*Melilotus officinalis* (L.) Pall)

Date: 16/06/2021 FR v02

Produit

Code Produit	EPF20092
Nom botanique	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Pall
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.
Conditionnement	1 L minimum, 5 L, 25 L et 200 L
Usage	Ingrédient pour 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 préparation EPF HAB 3A BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur Vert olive à brun
Odeur Caractéristique de coumarine
Aspect Liquide mobile limpide
Saveur Herbacée et amère

Paramètres physicochimiques

Résidu sec > 1,5 %
Densité relative 0,900 – 0,920
pH à 20°C 6,0 – 7,0

Paramètres chromatographiques

Teneur MeOH/2 Propanol < 0,05%
Titre alcoolique (v/v) 60,0 – 70,0 %
CCM Conforme HAB
Teneur en coumarine % (m/m)

Inventaires

Arrêté Plantes	Oui
Liste Allemande	Listé F, MP, Trad MP et liste B
Belfrit	Oui
N° COE	279

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	84082-81-5	8023-73-2	282-028-5	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.

MELILOT TM ORG (*Melilotus officinalis* (L.) Pall)

Date: 16/06/2021 EN v02

Product

Product code	EPF20092
Botanical name	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Pall
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
Packaging	1 L minimum, 5 L, 25 L and 200 L
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	German Pharmacopoeia + Internal
Process	EPF HAB 3A BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Olive green to brown
Odour	Coumarin characteristic
Appearance	Clear mobile liquid
Flavour	Herbaceous and bitter
Physicochemical parameters	
Dry residu	> 1,5 %
Relative density (D20/20)	0,900 – 0,920
pH at 20°C	6,0 – 7,0
Chromatographic parameters	
MeOH/2 Propanol level	< 0,05%
Alcoholic title (v/v)	60,0 – 70,0 %
TLC	GHP conforms
Coumarin level % (w/w)	

Inventories

Arrêté Plantes	Yes
German list	F, MP, Trad MP and B listed
Belfrit	Yes
N° COE	279

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	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	84082-81-5	8023-73-2	282-028-5	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.