

PIMENT (*Capsicum annuum L.*)

Date: 17/06/2021 FR v02

Produit

Code Produit	HAG10011
Nom botanique	<i>Capsicum annuum 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 pour complément alimentaire et alimentation animale Uniquement pour usage industriel

Inventaires

Belfrit	Non *
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	F – Food
Rgl CE N° 1831/2003	Annexe I – 2b

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
CAPSICUM ANNUUM FRUIT EXTRACT	84625-29-6	/	283-403-6	Chine/Inde *	Fruit
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe *	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de fabrication	HAG SUMITRA 6
Paramètres organoleptiques	
Couleur *	Orange à marron foncé
Odeur	Piquant
Saveur	Piquant
Paramètres physicochimiques	
Résidu sec	> 14,0 %
Densité à 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Indice de réfraction à 20 °C (ND20)	1,360 – 1,385
Paramètres microbiologiques	
Flore totale (sur lame gelosées PCA +TTC) *	< 1 000 UFC/g
Levures/Moisissures (sur lame gelosées ROSE BENGAL CAF) *	< 1 000 UFC/g
Paramètres chromatographiques	
Titre alcoolique (v/v)	19,0 – 23,0 %

SWEET PEPPER (*Capsicum annuum L.*)

Date: 17/06/2021 EN v02

Product

Product code	HAG10011
Botanical name	<i>Capsicum annuum L.</i>
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 and animal feed Only for industrial use

Inventories

Belfrit	No *
Arrêté plantes	Yes
German list	F – food
Rglt EC N° 1831/2003	Annex I – 2b

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
CAPSIUM ANNUUM FRUIT EXTRACT	84625-29-6	/	283-403-6	Chine/India *	Fruit
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe *	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Product Analytical Data

Monography reference Internal

Manufacturing method HAG SUMITRA 6

Organoleptic parameters

Colour Orange to dark brown
 Odour Spicy
 Flavour Spicy

Physicochemical parameters

Dry residu > 14,0 %
 Density at 20°C (D20/20) 1,010 – 1,040
 Refractive index at 20°C (ND20) 1,360 – 1,385

Microbiological parameters

Total count (gelose plate PCA + TTC) * < 1 000 CFU/g
 Yeasts/moulds (gelose plate ROSE BENGAL CAF) * < 1 000 CFU/g

Chromatographic parameters

Alcoholic title (v/v) 19,0 – 23,0 %