

AIL BIO (*Allium sativum* L.)

Date: 28/06/2021 FR v01

Produit	
Code Produit	HAG20007
Nom botanique	<i>Allium sativum</i> L.
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
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 et cosmétique Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Inventaires	
N° FDA	184.1317
N° FEMA	/
N° COE	26
Belfrit	Oui
Liste Allemande	Liste B
Arrêté plantes	Oui

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
ALLIUM SATIVUM BULB EXTRACT	ALLIUM SATIVUM (GARLIC) BULB EXTRACT	8008-99-9	8008-99-9	232-371-1	France	Bulbe
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italie	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Données analytiques

Monographie de référence Interne

Mode de fabrication HAG SUMITRA 10 BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur Jaune à orange

Odeur Caractéristique

Saveur Caractéristique

Paramètres physicochimiques

Résidu sec > 15,0 %

Indice de réfraction (ND20) 1,360 – 1,385

Densité relative (D20/20) 1,000 – 1,030

Chromatographie GC

Titre alcoolique(v/v) 19,0 – 23,0 %

Paramètres microbiologiques

Flore totale (sur plaquettes < 1000 UFC/g

Hygicult)

Levures / Moisissures (sur < 1000 UFC/g
plaquettes Hygicult)

* 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.

GARLIC ORG (*Allium sativum L.*)

Date: 28/06/2021 EN v01

Product

Product code	HAG20007
Botanical name	<i>Allium sativum L.</i>
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Use	Ingredient for flavour and cosmetic Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Inventories

N° FDA	184.1317
N° FEMA	/
N° COE	26
Belfrit	Yes
German list	B listed
Arrêté plantes	Yes

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ALLIUM SATIVUM BULB EXTRACT	ALLIUM SATIVUM (GARLIC) BULB EXTRACT	8008-99-9	8008-99-9	232-371-1	France	Bulb
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italy	/
AQUA	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	HAG SUMITRA 10 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow to orange
Odour	Characteristic
Flavour	Characteristic
Physicochemical parameters	
Dry residu	> 15,0 %
Refractive Index (ND20)	1,360 – 1,385
Relative density (D20/20)	1,0,20 – 1,385
Chromatography GC	
Alcoholic percentage (v/v)	19,0 – 23,0 %
Microbiological parameters	
Total count (Hygicult test)	< 1000 CFU/g
Yeasts and moulds (Hygicult test)	< 1000 CFU/g

* 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.