

AVENA SATIVA Semence *

Date: 16/02/2021 FR v06

Produit

Code Produit	HAG20018
Nom botanique	<i>Avena sativa L.</i>
Ratio	1/4,4 – 1/5,4
Pays de fabrication	France
Production	Macération
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 cosmétique Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Inventaires *

Belfrit	Oui
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	Listé F, trad MP
Arrêté Royal Belge	Liste 3
Italie, Décret du 27 mars 2014, Annexe I	Oui

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
AVENA SATIVA KERNEL EXTRACT	AVENA SATIVA (OAT) KERNEL EXTRACT	84012-26-0	106457-91-4	281-672-4	France	Semence
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe*	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Mode de fabrication	HAG SUMITRA 6 BIO
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Jaune à jaune orange
Odeur	Caractéristique
Saveur	Sucrée puis amère
Aspect	Liquide limpide
Paramètres physicochimiques	
Densité à 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Indice de réfraction à 20°C (ND20)	1,350 – 1,380
pH	5,0 – 7,0
Indice Gardner	< 16,0
Résidu sec	14,0 – 22,0 %
Turbidité	< 100,0 NTU
Titre alcoolique (v/v)	17,0 – 23,0 %

Spectrophotométrie UV

Absorbance à 260 nm > 0,3

Paramètres microbiologiques

DGAT	< 500 UFC/g
DMLT	< 100 UFC/g
Candida albicans	Absence /g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Pseudomonas aeruginosa	Absence /g

* 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.

AVENA SATIVA Semence *

Date: 16/02/2021 EN v06

Product

Product code	HAG20018
Botanical name	<i>Avena sativa</i> L.
Ratio	1/4,4 – 1/5,4
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 food supplement and cosmetic Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Inventories *

Belfrit	Yes
Arrêté Plantes	Yes
German list	F, trad MP listed
Belgian Arrêté Royal	List 3
Italy, Decree 27 march 2014, Annex I	Yes

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
AVENA SATIVA KERNEL EXTRACT	AVENA SATIVA (OAT) KERNEL EXTRACT	84012-26-0	106457-91-4	281-672-4	France	Seed
GLYCERIN	GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe*	/
ALCOHOL	ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	HAG SUMITRA 6 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow to orange yellow
Odour	Characteristic
Flavour	Sweet then bitter
Appearance	Clear liquid
Physicochemical parameters	
Density at 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Refractive index at 20°C (ND20)	1,350 – 1,380
pH	5,0 – 7,0
Gardner index	< 16,0
Dry residu	14,0 – 22,0 %
Turbidity	< 100,0 NTU
Alcoholic title (v/v)	17,0 – 23,0 %
UV Spectrophotometry	
Absorbance at 260 nm	> 0,3
Microbiological parameters	
TAMC	< 500 CFU/g
TYMC	< 100 CFU/g
Candida albicans	Absence /g
Staphylococcus aureus	Absence /g
Pseudomonas aeruginosa	Absence /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.