

MATRICARIA CHAMOMILLA SFL

Date : 03/12/2020 FR v05

Produit

Code Produit	HAG20087
Nom botanique	<i>Matricaria chamomilla</i> L. syn <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rausch.
Ratio	1/9 – 1/11
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 Uniquement pour usage industriel
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



Données analytiques

Monographie de référence Interne

Mode de préparation HAG SUMITRA 12 BIO

Paramètres organoleptiques

Couleur	Marron clair à marron foncé
Odeur	De camomille/amère
Saveur	Légèrement sucrée/de camomille/amère

Paramètres microbiologiques

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

Paramètres chromatographiques

Titre alcoolique (v/v)	17,0 – 23,0 %
------------------------	---------------

Inventaires

Arrêté Plantes	Oui
Belfrit	Oui

Composition

INGRÉDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
ALCOOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-298-5	Europe*	/
CHAMOMILLA RECUTITA (MATRICARIA) EXTRACT	84082-60-0	8002-66-2	282-006-5	Europe, Egypte	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.

MATRICARIA CHAMOMILLA SFL

Date: 03/12/2020 EN v05

Product

Product code	HAG20087
Botanical name	<i>Matricaria chamomilla</i> L. syn <i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rausch.
Ratio	1/9 – 1/11
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 Only for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Manufacturing method	HAG SUMITRA 12 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Light brown to dark brown
Odour	Chamomile/bitter
Flavour	Slightly sweet/chamomile/bitter
Microbiological parameters	
Total aerobic count (On Hygicult platelets)	< 1000 CFU/g
Yeasts and moulds (on Hygicult platelets)	< 1000 CFU/g
Chromatographic parameters	
Alcoholic title (v/v)	17,0 – 23,0 %

Inventories

Arrête Plantes	Yes
Belfrit	Yes

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	Europe	/
WATER	7732-18-5	7732-18-5	231-791-2	France	/
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-298-5	Europe*	/
CHAMOMILLA RECUTITA (MATRICARIA) EXTRACT	84082-60-0	8002-66-2	282-006-5	Europe, Egypt	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.