

# MELILOT BIO (*Melilotus officinalis* (L.))

Date: 17/06/2021 FR v01

## Produit

Code Produit	HAG20090
Nom botanique	<i>Melilotus officinalis</i> (L.)
Pays de fabrication	France
DLUO	5 ans avant ouverture
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
Usage	Alimentaire et Cosmétique
Certifications	BIOLOGIQUE CEE certifiée par FR-BIO-01 Matière première issue de l'Agriculture Biologique



## Données analytiques

<b>Monographie de référence</b>	Interne
<b>Mode de préparation</b>	HAG SUMITRA 9 BIO
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Brun orangé à brun rougeâtre
Odeur	Caractéristique de mélilot
Saveur	Astringente
<b>Paramètres microbiologiques</b>	
Flore totale (sur plaquettes Hygicult)	< 1000,00 UFC/g
Levures / Moisissures (sur plaquettes Hygicult)	< 1000,00 UFC/g
<b>Paramètres chromatographiques indicatifs</b>	
Titre alcoolique (v/v)	19,0 – 23,0 %

## Inventaires alimentaires

N°COE	279
N°FEMA	/
N°FDA	/
Belfrit	Oui
Liste Allemande	Listé B
Arrêté plantes	Oui

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Origine géographique	Partie de la plante
MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	84082-81-5	8023-73-2	282-028-5	France	Sommité fleurie
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 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.

# SWEET CLOVER ORG (*Melilotus officinalis* (L.))

Date: 17/06/2021 EN v01

## Product

Product code	HAG20090
Botanical name	<i>Melilotus officinalis</i> (L.)
Country of manufacturing	France
Shelf life	5 years before opening
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Packaging	1 L minimum, 5 L, 25 L
Use	Flavour and cosmetic
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



## Product Analytical Data

<b>Reference monography</b>	Internal
<b>Process</b>	HAG SUMITRA 9 BIO
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Orange brown to reddish brown
Odour	Sweet clover characteristic
Flavour	Astringent
<b>Microbiologicals parameters</b>	
Total aerobic count (on Hygicult platelets)	< 1000,00 CFU/g
Yeast / Mould (on Hygicult platelets)	< 1000,00 CFU/g
<b>Indicatives chromatography parameters</b>	
Alcoholic title (v/v)	19,0 – 23,0 %

## Flavour Inventories

N°COE	279
N°FEMA	/
N°FDA	/
Belfrit	Yes
German List	B listed
Arrêté plantes	Yes

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EINECS	Geographic origin	Part of the plant
MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	MELILOTUS OFFICINALIS EXTRACT	84082-81-5	8023-73-2	282-028-5	France	Flowering top
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	/

\* 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.*