

PASSIFLORA INCARNATA PAFL

Date: 26/11/2020 FR v09

Produit

Code Produit	HAG20099
Nom botanique	<i>Passiflora incarnata L. (syn Passiflora edulis Sims)</i>
Ratio	1/6,5 – 1/8,5
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 cosmétiques 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 fabrication	HAG SUMITRA 8 BIO
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Orangé, tendance à brunir
Odeur	Légèrement fleurie
Saveur	Sucrée puis âpre
Paramètres physicochimiques	
Densité à 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Résidu sec	14,0 – 22,0 %
Indice de réfraction (ND20)	1,360 – 1,380
Turbidité	< 100,0 NTU
Paramètres chromatographiques	
Titre alcoolique (v/v)	17,0 – 23,0 %
Paramètres microbiologiques	
Flore totale (sur plaquettes Hygicult)	< 1000 UFC/g
Levures / Moisissures (sur plaquettes Hygicult)	< 1000 UFC/g

Inventaires

Belfrit	Oui
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	F, MP, Trad MP et Liste B
Liste Italie	Oui
Arrêté Royal Belge	Oui

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
PASSIFLORA INCARNATA EXTRACT*	PASSIFLORA INCARNATA EXTRACT	72968-47-9	/	277-142-7	Italie, Espagne, France	Partie aérienne fleurie
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	/

*d'agriculture biologique

* 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.

PASSIFLORA INCARNATA PAFL

Date: 26/11/2020 EN v09

Product

Product code	HAG20099
Botanical name	<i>Passiflora incarnata L. (syn Passiflora edulis Sims)</i>
Ratio	1/6,5 – 1/8,5
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 flavour and cosmetics 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 8 BIO
Organoleptic parameters	
Colour	Orange, may become brownish
Odour	Slightly flowery
Flavour	Sweet then rough
Physicochemical parameters	
Density at 20°C (D20/20)	1,010 – 1,040
Dry residu	14,0 – 22,0 %
Refractive index (ND20)	1,360 – 1,380
Turbidity	< 100,0 NTU
Chromatographic parameters	
Alcoholic title (v/v)	17,0 – 23,0 %
Microbiological parameters	
Total aerobic count (On Hygicult platelets)	< 1000 CFU/g
Yeasts and moulds (On Hygicult platelets)	< 1000 CFU/g

Inventories

Belfrit	Yes
Arrêté plantes	Yes
German list	F, MP, Trad MP and B listed
Italy list	Yes
Arrêté Royal Belge	Yes

Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
PASSIFLORA INCARNATA EXTRACT*	PASSIFLORA INCARNATA EXTRACT	72968-47-9	/	277-142-7	Italy, Spain, France	Flowering aerial part
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	/

*from organic farming

* 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.