

# URTICA DIOICA PA \*

Date: 03/02/2021 FR v04

## Produit

Code Produit	HAG20137
Nom botanique	<i>Urtica dioica L.</i>
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 alimentaire et cosmétique Uniquement pour usage industriel
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 fabrication</b>	HAG SUMITRA 10 BIO
<b>Paramètres organoleptiques</b>	
Couleur	Marron vert ambré à marron foncé
Odeur	Caractéristique
Aspect	Liquide
Saveur	Caractéristique
<b>Paramètres physicochimiques</b>	
Densité à 20°C (D20/20)	1,000 – 1,030
Résidu sec	> 8,00 %
Titre alcoolique (v/v)	19,0 – 23,0 %
<b>Paramètres microbiologiques</b>	
Flore totale (sur lame gelosées PCA +TTC)	< 1000 UFC/g
Levures/Moisissures (sur lame gelosées ROSE BENGAL CAF)	< 1000 UFC/g

## Inventaires \*

N° COE	468
N° FDA	/
N° FEMA	/

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de la plante
URTICA DIOICA	URTICA DIOICA (NETTLE)	84012-40-8	/	281-685-5	France	Partie aérienne
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 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.

# URTICA DIOICA PA \*

Date: 03/02/2021 EN v04

## Product

Product code	HAG20137
Botanical name	<i>Urtica dioica 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 Onu for industrial use
Certifications	EEC ORGANIC certified by FR-BIO-01 Raw material from Organic Farming



## Product Analytical Data \*

<b>Reference monography</b>	Internal
<b>Manufacturing method</b>	HAG SUMITRA 10 BIO
<b>Organoleptic parameters</b>	
Colour	Amber green brown to dark brown
Odour	Characteristic
Appearance	Liquid
Flavour	Characteristic
<b>Physicochemical parameters</b>	
Density at 20°C (D20/20)	1,000 – 1,030
Dry residu	> 8,00 %
Alcoholic title (v/v)	19,0 – 23,0 %
<b>Microbiological parameters</b>	
Total count (gelose plate PCA + TTC)	< 1000 CFU/g
Yeasts/moulds (gelose plate ROSE BENGAL CAF)	< 1000 CFU/g

## Inventories \*

N° COE	468
N°FDA	/
N°FEMA	/

## Composition

INCI Cosing	INCI PCPC	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
URTICA DIOICA	URTICA DIOICA (NETTLE)	84012-40-8	/	281-685-5	France	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	/

\* 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.*