

AULNE BLANC (*Alnus incana* (L.))

Date: 05/07/2021 FR v02

Produit

Code Produit	MGD10054
Nom botanique	<i>Alnus incana</i> (L.)
Pays de fabrication	France
Production	Broyage de la plante puis extraction solide /liquide
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 Uniquement pour usage industriel

Données analytiques

Monographie de référence	Interne
Méthode de préparation	Méthode 2-1-3 Ph. Eur N°2371
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Orange à brun
Odeur	Alcoolisée / Aromatique
Saveur	Sucrée et amère
Aspect	Liquide limpide
Paramètres physicochimiques	
Titre alcoolique %(v/v)	35,0 – 41,0 %
Chromatographie CCM	
CCM (Macérât mère)	Conforme

Inventaires

Belfrit	Oui
Liste Allemande	Non
Arrêté Plantes	Non

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine Géographique	Partie de la plante
ALNUS INCANA BUD EXTRACT	/	883111-87-3	/	France	Bourgeon
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italie	/
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.

WHITE ALDER (*Alnus incana* (L.))

Date: 05/07/2021 EN v02

Product

Product code	MGD10054
Botanical name	<i>Alnus incana</i> (L.)
Country of manufacturing	France
Production	Maceration
Shelf life	5 years
Storage	In closed original containers and protected from air and light, at room temperature
Uses	Ingredient for flavour Only for industrial use

Product Analytical Data

Reference monography	Internal
Preparation mode	Method 2-1-3 Ph. Eur N°2371
Organoleptic parameters	
Colour	Orange to brown
Odour	Alcoholic / Aromatic
Flavour	Sweet and bitter
Appearance	Clear liquid
Physicochemical parameters	
Alcoholic title %(v/v)	35,0 – 41,0 %
CCM Chromatography	
CCM (Mother macerate)	Conform

Inventories

Belfrit	Yes
German list	No
Arrêté Plantes	No

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
ALNUS INCANA BUD EXTRACT	/	883111-87-3	/	France	Bud
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Italy	/
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.