FICHE TECHNIQUE
MACÉRÂT GLYCÉRINÉ BIO

BETULA ALBA Bourgeon*

Date: 17/09/2021 FR v06

Produit

Code Produit	MGL20007
Nom botanique	*Betula alba L. syn. Betula pendula Roth*
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 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
Paramètres organoleptiques	
Couleur	Marron jaune à marron vert
Odeur	Alcoolisée, fruitée
Saveur	Chaude, piquante, amère
Paramètres chromatographiques	
CCM des flavonoïdes	Interne
Titre alcoolique (V/V)	50,0 – 60,0 %
Paramètres physicochimiques*	
Résidu sec	40 – 55 %
Densité (D20/20)	0,95 – 1,05
Indice de réfraction à 20°C	1,380 – 1,440

Inventaires *

Belfrit	Oui
Arrêté plantes	Oui
Liste Allemande	Non
Arrêté Royal Belge	Liste 3
Italie, Décret du 27 mars 2014, Annexe I	Oui

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°CE	Origine géographique	Partie de plante
BETULA ALBA BUD EXTRACT	84012-15-7	8001-88-5	281-660-9	France	Bourgeon
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asie	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

Golgemma*
ZA de Cocause
F26150 Die
T: +33 4 75 21 09 09
F: +33 4 75 22 18 70
Info-die@golgemma.com
www.golgemma.com

* 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 règlementations. 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 règlementations, seules les règlementations en vigueur prévaudront.

TECHNICAL DATA SHEET
ORGANIC GLYCERIN MACERATE

BETULA ALBA Bourgeon*

Date: 17/09/2021 EN v06

Product

Product code	MGL20007
Botanical name	*Betula alba L. syn. Betula pendula Roth*
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 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
Organoleptic parameters	
Colour	Yellow brown to green brown
Odour	Alcoholic, fruity
Flavour	Warm, pungent, bitter
Chromatographic parameters	
Flavonoids TLC	Internal
Alcoholic title (V/V)	50,0 – 60,0 %
Physicochemical parameters*	
Dry residu	40 – 55 %
Density (D20/20)	0,95 – 1,05
Refractive index at 20°C (ND20)	1,380 – 1,440

Inventories *

Belfrit	Yes
Arrêté plantes	Yes
German list	No
Belgian Arrêté Royal	List 3
Italy, Decree 27 march 2014, Annexe I	Yes

Composition

INGREDIENT	N°CAS EINECS	N°CAS TSCA	N°EC	Geographic origin	Part of the plant
BETULA ALBA BUD EXTRACT	84012-15-7	8001-88-5	281-660-9	France	Bud
GLYCERIN	56-81-5	56-81-5	200-289-5	Europe/Asia	/
ALCOHOL	64-17-5	64-17-5	200-578-6	Europe	/

Golgemma*
ZA de Cocause
F26150 Die
T: +33 4 75 21 09 09
F: +33 4 75 22 18 70
Info-die@golgemma.com
www.golgemma.com

* 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.