

MUSHROOM OLEORESIN**P85762018000****CONVENTIONAL PRODUCT
FOR FOOD, RESTRICTED USE****IDENTIFICATION**

Natural extract obtained by solvent extraction exclusively from dry wild cepe (*Boletus edulis*) without any addition of chemical or other natural substance.

Country of manufacturing : **FRANCE**

Kosher : Yes

ORGANOLEPTIC AND ANALYTICAL DATA

Flavour and odour : animalic family / mushroom, underwood, roasted, animalic
Appearance : brown to dark brown, viscous to pasty

Brix (NFV 05-109) : 68-80° *
Residual solvent (Head space) : ethanol ≤2%

LEGISLATION**• Inventories:**

N° CAS TSCA Active, AIIC, DSL, IECSC, KECI, TCSI : 68917-13-5 *
N° CAS EINECS : 84649-97-8
N° EC : 283-478-5

• for food use:

Made from food, not subject to evaluation and authorization prior to use (EC regulation N°1334/2008 Art8).

EC REGULATION No1334/2008 :
Ingredients : flavouring preparation
/ Restricted components in foodstuffs : -

SHELF LIFE AND STORAGE, PACKAGING

Shelf life : 24 months, stored at a temperature < 25°C, in closed original containers and protected from air and light.
Flash point : 100°C (closed cup)

All our packaging are approved for food contact.

Product for industrial use only, do not ingest as such

* Amended data compared with our previous version

Issue date: 26/02/2021 – Version 6

This data sheet 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.

MUSHROOM OLEORESIN**P85762018000****PRODUIT CONVENTIONNEL
POUR DENREES ALIMENTAIRES, UTILISATION LIMITEE****IDENTIFICATION**

Extrait naturel obtenu par extraction au solvant exclusivement à partir de cèpes sauvages secs (*Boletus edulis*) sans addition de substances chimiques ou autre substances naturelles.

Pays de fabrication : **France**

Casher : Oui

DONNEES ORGANOLEPTIQUES ET ANALYTIQUES

Saveur et odeur : famille animale / champignon, sous-bois, grillé, animal
Apparence : liquide visqueux à pâteux, marron à marron foncé

Brix (NFV 05-109) : 68-80° *
Solvant résiduel (Head space) : éthanol ≤ 2%

LEGISLATION**• Inventaires:**

N° CAS TSCA Active, AIIC, DSL, IECSC, KECI, TCSI : 68917-13-5 *
N° CAS EINECS, AICS, IECSC, TCSI : 84649-97-8
N° CE : 283-478-5

• Pour usage alimentaire:

Fabriqués à partir de denrées alimentaires, non soumis à évaluation et autorisation avant utilisation (Règlement CE N°1334/2008 Art 8).

Règlement CE N°1334/2008 :
Liste des ingrédients : préparation aromatisante

Composants limités dans les denrées alim : -

DUREE DE VIE ET STOCKAGE, PACKAGING

Durée de vie : 24 mois, stocké à une température <25°C, dans les récipients d'origine fermés et protégés de l'air et de la lumière
Point éclair : 100°C (coupe fermée)

Tous nos emballages sont approuvés pour le contact alimentaire.

A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état

*Données modifiées par rapport à la version précédente

Date: 26/02/2021 - Version 6

Ces informations sont complétées 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.