

IM134001

GALBANUM ABS * 7500 A

FICHE TECHNIQUE

Indice : 6 25/03/2021

DESIGNATION : GALBANUM ABSOLUE
Référence : % Vol : 1.5
Aspect : Liquide visqueux
Couleur : Orange
Description :

Absolue : produit obtenu par extraction à l'ethanol à partir d'une concret e, d'un résinoïde ou d'un extrait par fluide supercritique

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Point éclair °C (coupe fermée) +71,0°C

VALEURS NUTRITIONNELLES (/100g):

Valeurs caloriques (à titre indicatif)/ 100 g
Valeur calorique (kcal) environ 21
Valeur calorique (KJ), environ 87
Valeur calorique calculée, selon indications du Reg.(CE) INCO 1169/2011 et IOFI
Valeur calorique Alcool Ethylique 29kJ/g ; 7kcal/g

METAUX LOURDS

Teneur en Métaux lourds : conforme à la réglementation en vigueur (R.UE 1881/2006)

SOLVANTS RESIDUELS

Ethanol (étalonnage interne) p/p 0,000% 3,000%

COMPOSES AROMATIQUES LIMITANTS

Règlement CE 1334/2008 ANNEXE I : Absence de substances réglementées.
Règlement CE 1334/2008 Ann.III/IV : Présence de substances ou matériaux de base réglementés.
Teneur en Méthyl eugénol nat. env.: 75ppm
Ce produit contient des composants alimentaires. , soumis à restrictions d'usage dans certaines denrées.
Il convient de vérifier les conditions applicables.

ALLERGENES ALIM.(Reg. 1169/2011):

Absence d'allergène majeur .

INDICATIONS :

Traitement ionisant : Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation.

FDA USA

Dérivé de Vegetal
Proposé pour Arômes
Type utilisation Aromatisation
HTC (tarif douanier) USA 3301.29.5150
Ce produit ne contient pas de Dérivés animaux

EUROPE STATUT OGM

Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003, ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage
Selon les Règl.CE 1829 & 1830/2003, relative aux OGM dans le produit fini.

INFORMATIONS GENERALES

Matière première issue d'animaux : Absence

IM134001

GALBANUM ABS * 7500 A

NOMS INCI / IUPAC ET AUTRES

NOM INCI/CTFA	Ferula Galbaniflua
Nom CTFA/INCI :	(Galbanum) Gum Extract
Nom INCI (COSING) :	Ferula Galbaniflua Gum
Nom INCI (COSING) suite :	Extract
Nom INCI Chine (IECIC) :	Ferula Galbaniflua
Nom INCI Chine (IECIC) :	(Galbanum) Gum Extract

IDENTIFICATION BOTANIQUE OU ANIMALE

Origine du produit :	Végétale
Famille Botanique	Apiaceae
Nom botanique ou scientifique	Ferula gummosa Boiss
Synonyme (autre)	Ferula galbaniflua Boiss.
Partie de la plante utilisée :	Gomme

DEFINITION REGLEMENTAIRE DU PRODUIT

Définition selon Rég. 1334/2008/CE	Préparation aromatisante Art. 3 2 d)i) (source alim.)
21 CFR (FDA)	Naturel selon §101.22 (a)(3)
Norme ISO 9235:2021	Absolue : Extraction à l'éthanol

ENREGISTREMENTS INVENTAIRES

Inventaire CAS :	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire-ToSCA - USA	Ingrédient(s) listé(s)
Europe : Inventaires C.E.	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire AIIIC - AUSTRALIE	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire PICCS - PHILIPPINES	Ingrédient(s) listé(s)
COREE du SUD (ECL ou KECI)	Ingrédient(s) listé(s)
Invent. Exist. Chem. Subst. (Chine)	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire DSL - CANADA	Ingrédient(s) listé(s) DSL
Autre CAS	Ingrédient(s) listé(s)
Taiwan Chem. Substances Inv. (TCSI)	Ingrédient(s) listé(s)
Nlle Zelande Invent. Subs. Chimique	Ingrédient(s) listé(s)
Vietnam: National Chemical database	Ingrédient(s) listé(s)
Indust. Safety & Health Law (Japon)	Ingrédient(s) listé(s)
Japon METI / ENCS exempté	Ingrédient(s) listé(s)
Inventaire FEMA / GRAS - USA	Ingrédient(s) listé(s)
FDA Gras affirmed	Ingrédient(s) listé(s)
Conseil de l'Europe (blue book)	Ingrédient(s) listé(s)
Food Japanese Law	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings. GB 2760-2014 CHINE	Ingrédient(s) listé(s)
Food Flavorings KFDA Korea	Ingrédient(s) listé(s)
Russia Food Flavorings	Ingrédient(s) listé(s)
RIFM ID	Oui

N° D'ENREGISTREMENT INVENTAIRES

CAS N° :	8023-91-4
Autre No CAS :	93165-40-3
Europe : Numéro C.E.	296-925-4
FEMA N° :	2502
Food and Drug Administration No:	172.510
Conseil de l'Europe No:	197
N° ECL (Corée du Sud)	KE-26938
Indust. Safety & Health Law (Japon)	11-(1)-163
Food Flav. GB 2760-2014 CHINE code	N207
Food Flavoring KFDA Korea N°	107
Russia Food Flavorings N°	RU273P
Monographie(s) du RIFM N° :	216-K2.13

IM134001

GALBANUM ABS * 7500 A

ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU PRODUIT**Pays de production du produit**

France

RECOMMANDATIONS D'USAGE**Usage conseillé :**

arômes et parfumerie

Utilisable en aromatisation Europe

Ce produit est autorisé en alimentation en Europe.

Utilisable en aromatisation USA:

Produit autorisé en alimentation aux USA (GRAS ou FDA)

VERIFICATION DU PRESENT DOCUMENT**Fiche technique révisée le :**

23/02/2023

Indice du document vérifié

6

Durée de validité du document:

Date du changement d'indice

Modification (s) apportée (s)

Indice d'acide

Modifications apportées (suite)

Indice d'esters

STOCKAGE CONSEILLE :

Stocker à température fraîche (inférieure à 18 °C) à l'abri de l'air et de la lumière.

DUREE DE CONSERVATION :

18 mois dans son emballage d'origine, bien rempli, fermé hermétiquement, gardé selon les conditions de stockage.

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour tout supplément d'information. Tout changement intentionnel dans le procédé de fabrication ou les matières premières qui pourrait modifier la qualité du produit sera notifié en temps opportun. En dehors des précautions d'usage et des recommandations énoncées, nous vous conseillons de contrôler vos produits avant chaque utilisation.

Service Affaires Réglementaires

Date : Mai 2023