

IM134001

CIVETTE ABSOLUE * SOUMIS A CITES

FICHE TECHNIQUE

Indice : 3 11/12/2020

DESIGNATION : CIVETTE ABSOLUE**Référence :****Aspect :** Pâteux**Couleur :** Brune**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) +75,0°C

COLORIMETRIE

Valeur L Lico	85,00	97,00
Valeur a Lico	-10,00	0,00
Valeur b Lico	34,00	54,00

VALEURS NUTRITIONNELLES (/100g):

Valeurs caloriques	(à titre indicatif)/ 100 g
Valeur calorique (kcal) environ	21
Valeur calorique (KJ), environ	87
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

Réglement CE 1334/2008 ANNEXE I : Absence de substances réglementées.
Réglement CE 1334/2008 Ann.III/IV : Substances réglementées non détectées.

ALLERGENES ALIM.(Reg. 1169/2011):

Absence d'allergène majeur .

INDICATIONS :

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

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.

IDENTIFICATION BOTANIQUE OU ANIMALE

Origine du produit :	Animal
Origine du produit :	Civettictis civetta
Origine du produit :	Viverra civetta
Origine du produit :	Viverridae
Origine du produit :	Poches

IM134001

CIVETTE ABSOLUE * SOUMIS A CITES

DEFINITION REGLEMENTAIRE DU PRODUIT

Définition selon Rég. 1334/2008/CE
21 CFR (FDA)
Norme ISO 9235:2021

Préparation aromatisante Art. 3 2 d)i) (source alim.)
Naturel selon §101.22 (a)(3)
Absolue : Extraction à l'éthanol

ENREGISTREMENTS INVENTAIRES

Inventaire CAS :
Inventaire-ToSCA - USA
Europe : Inventaires C.E.
Inventaire AICC - AUSTRALIE
Inventaire PICCS - PHILIPPINES
COREE du SUD (ECL ou KECI)
Invent. Exist. Chem. Subst. (Chine)
Inventaire DSL - CANADA
Taiwan Chem. Substances Inv. (TCSI)
Nlle Zelande Invent. Subs. Chimique
Vietnam: National Chemical database
Indust. Safety & Health Law (Japon)
Japon METI / ENCS exempté
Inventaire FEMA / GRAS - USA
FDA Gras affirmed
Europe Régl. Aromes 1334/2008/CE
Food Japanese Law
Food Flavorings. GB 2760-2014 CHINE
Food Flavorings KFDA Korea

Ingrédient(s) listé(s)
Ingrédient(s) listé(s) DSL
Ingrédient(s) listé(s)
Ingrédient(s) listé(s)

N° D'ENREGISTREMENT INVENTAIRES

CAS N° : 68916-26-7
Europe : Numéro C.E. 272-826-1
FEMA N° : 2319
Food and Drug Administration No: 182.50
Conseil de l'Europe No: VI
N° ECL (Corée du Sud) KE-060046
Indust. Safety & Health Law (Japon) 11-(1)-287; 11-(1)-1001
TAIWAN n° enregistrement 68916-26-7
Food Flav. GB 2760-2014 CHINE code N361
Food Flavoring KFDA Korea N° 69
Monographie(s) du RIFM N° : VOL.12 P.863

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 : 08/11/2022
Fiche technique révisée le : 08/11/2022
Indice du document vérifié 3
Durée de validité du document: Date du changement d'indice
Modification (s) apportée (s) Valeurs colorimétriques

STOCKAGE CONSEILLE :

Stocker à température ambiante. Température optimale 20° C à l'abri de l'air et de la lumière.

DUREE DE CONSERVATION :

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

IM134001

CIVETTE ABSOLUE * SOUMIS A CITES

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