

PROKIT – Miłosz Górecki

Kazimierów, ul. Świętokrzyska 23
PL-05074 Halinów
Polska (Pologne)
Tel: +48 22 8491572
e-mail: biuro@prokit.pl
WNI / veterinary id. no.: 14129421
NIP/VAT Nr: PL 5211058683

EXTRAIT SEC DE PROPOLIS 40%
DEP/40/02

1.	Produit	Extrait sec de propolis	
2.	Informations générales		
2.1.	nom de la matière première	Propolis	
2.2.	Solvant	Éthanol 96% (V/V) Ph.Eur.1317(4100102)	
2.3.	Rapport matière première – extrait (DER)	2.5 : 1	
2.4.	Composition	Extrait natif	40%
		Gomme de guar	45%
		Dioxyde de silicium (SiO ₂)	15%
3.	Destination	produit semi-fini pour la production alimentaire	
4.	Données qualitatives	Critères d'acceptation	Méthode
4.1.	Caractéristiques	consistance : poudre granuleuse ; couleur : de jaune-orange à brun ; odeur : aromatique, caractéristique du propolis	organoleptique
4.2.	Perte au séchage	pas plus de 8,0 % (m/m)	Ph.Eur.2.8.17
4.3.	Cendres totales	max. 10%(m/m)	Ph.Eur.2.4.16
4.4.	Contenu en flavonoïdes exprimé en équivalent de catéchine	pas moins de 10 % (m/m)	spectrophotométrie / complexation avec AlCl ₃
4.5.	Contenu en composés phénoliques exprimé en équivalent d'acide gallique	pas plus de 15 % (m/m)	spectrophotométrie / réaction de Folin-Ciocalteu
4.6.	Résidu d'éthanol	pas plus de 1 % (m/m)	Ph.Eur.2.4.24
4.7.	Pureté microbiologique		

4.7.1.	Nombre total de micro-organismes aérobies (TAMC)	max. 50 000 jtk/g ¹⁾	FP 2.6.12
4.7.2.	Nombre total de levures/moisissures (TYMC)	max. 500 jtk/g ¹⁾	FP 2.6.12
4.7.3.	Escherichia coli	absente dans 1 g	FP 2.6.31

4.7.4.	Salmonella	absente dans 25 g	FP 2.6.31
4.7.5.	Staphylococcus aureus	absente dans 1 g	FP 2.6.13
	¹⁾ limite interprétée comme « facteur x 5 ou 2 » (conformément aux chapitres 5.1.4 ou 5.1.8 de la Pharmacopée)		
5.	Emballage	double sac en polyéthylène et carton ; d'autres emballages sont possibles sur demande du client	
6.	Étiquetage	nom et code du produit, numéro de lot, date de péremption minimale, masse nette	
7.	Stockage	conserver dans un récipient hermétiquement fermé, à l'abri de l'humidité et de la lumière, à une température ne dépassant pas 25°C	
8.	Date de péremption	18 mois	