СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

ПРОДУКТ: Экстракт Салации Ретикулум 20% *Salacia reticulata*

Страна происхождения: Индия

==========

Физические свойства	**Спецификация**	**Результат**	**Метод испытания**
Идентификация	Подтверждает TLC	Соответствует требованиям	TLC
Используемая часть растения	Корень	Соответствует требованиям	Визуальный
Внешний вид и цвет	Красновато-коричневый сыпучий порошок	Соответствует требованиям	Визуальный
Вкус	Характерный	Соответствует требованиям	Органолептический
Запах	Характерный	Соответствует требованиям	Органолептический
Размер частиц	90% через 80 меш	Соответствует требованиям	Ситовый анализ
Объёмная плотность (неиспользуемая)	0.40-0.70 г/мл	0.47 г/мл	USP 40
Объёмная плотность (используемая)	0.50-0.90 г/мл	0.58 г/мл	USP 40
Химический анализ	**Спецификация**	**Результат**	**Метод испытания**
Анализ	Танины NLT 20%	21.35 %	Титриметрия
Потеря в массе при высушивании	NMT 5 %	2.03 % w/w	USP 40
Остаточные растворители	Соответствует Eu Dir 2009/32	Соответствует требованиям	USP <467>, ГХ/МС
Примеси	**Спецификация**	**Результат**	**Метод испытания**
Тяжелые металлы	<10 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS

Свинец	<2 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Ртуть	<0.1 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Мышьяк	<1 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Кадмий	<1ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Микробиология	**Спецификация**	**Результат**	**Метод испытания**
Общее количество бактерий	<1000 КОЕ/г	140 КОЕ/г	Ph. European
Дрожжевые и плесневые грибы	<100 КОЕ/г	<10 КОЕ/г	Ph. European
Энтеробактерии	<100 КОЕ/г	Соответствует требованиям	Ph. European
Кишечная палочка	Отсутствует/1г	Отсутствует	Ph. European
Сальмонелла	Отсутствует/25г	Отсутствует	Ph. European

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукт соответствует вышеуказанным спецификациям.

Срок годности: 36 месяцев (3 года) При условии соблюдения целостности упаковки производителя. Упаковка: 1 кг - 25 кг двойная пищевая пленка из полиэтилена высокой плотности в пластиковых бочках.	

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО, НЕ ОБЛУЧЕН, ТГЭ/ГЭКРС НЕ ВЫЯВЛЕНО, СЕРТИФИКАТ КОШЕРНОСТИ, БЕЗ АЛЛЕРГЕНОВ

Продукт натурального происхождения, допускаются незначительные изменения цвета в связи с географическими и сезонными изменениями цвета исходного сырья.