

## SCHEDA TECNICA

**Prodotto****Mango ES 15% – Grado alimentare**

### Caratteristiche

Informazioni botaniche e di filiera

|                                           |                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Nome botanico</b>                      | Mangifera indica L.                                           |
| <b>Famiglia</b>                           | Anacardiaceae                                                 |
| <b>Parte della pianta utilizzata</b>      | Foglia                                                        |
| <b>Lavorazione primaria</b>               | Raccolta, lavaggio, essiccazione                              |
| <b>Novel food</b>                         | Non rientra nel campo di applicazione del Reg. (UE) 2015/2283 |
| <b>Utilizzo ammesso negli integratori</b> | Conforme DM 10/08/2018, All. I                                |
| <b>Origine della pianta</b>               | Cina                                                          |
| <b>Provenienza della materia prima</b>    | Cina                                                          |

### Proprietà chimico-fisiche

Specifiche tecniche principali

|                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Identificazione TLC</b>    | Positiva                              |
| <b>Tipo di preparazione</b>   | Estratto secco 20:1                   |
| <b>Solvente di estrazione</b> | Alcool e acqua                        |
| <b>Costituente attivo</b>     | Mangiferina (HPLC) (15.00 % min.)     |
| <b>Supporti</b>               | Nessuno                               |
| <b>Aspetto</b>                | Polvere fine giallo marrone           |
| <b>Granulometria</b>          | 100.0% attraverso setaccio da 80 mesh |
| <b>Umidità</b>                | 5,0 % max                             |
| <b>Ceneri</b>                 | 5,0 % max                             |
| <b>Densità del Bulk</b>       | 30-70 g/100ml                         |

## Contaminanti

Conformità principali (Regolamenti UE)

|                                |                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pesticidi residui</b>       | Conformi Reg. (CE) n. 396/2005                                                                            |
| <b>Solventi residui</b>        | Conformi Dir. 2009/32/CE                                                                                  |
| <b>Allergeni</b>               | Reg. (UE) n. 1169/2011, All. II — Non presenti come ingredienti intenzionali.                             |
| <b>OGM</b>                     | Assenti — Reg. (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003                                                           |
| <b>Nickel</b>                  | Conforme Reg. (UE) 2024/1987                                                                              |
| <b>Ossido di etilene (EtO)</b> | Non utilizzato; residui EtO + 2-cloroetanolo conformi al Reg. (CE) n. 396/2005                            |
| <b>Irradiazione</b>            | Non irradiato — Dir. 1999/2/CE e 1999/3/CE                                                                |
| <b>Radioattività</b>           | Nei limiti naturali                                                                                       |
| <b>BSE, TSE</b>                | Prodotto di origine vegetale; rischio TSE/BSE non applicabile (assenza di ingredienti di origine animale) |
| <b>Lista WADA</b>              | Non contiene sostanze incluse nella Lista WADA vigente                                                    |
| <b>Nanomateriali</b>           | Assenza di 'engineered nanomaterials' ai sensi del Reg. (UE) 2015/2283                                    |
| <b>Carica batterica (TAMC)</b> | $\leq 1,0 \times 10^4$ CFU/g. Salmonella: assente in 25 g; E. coli e S. aureus: assenti in 1 g            |
| <b>Lieviti e muffe (TYMC)</b>  | $\leq 1,0 \times 10^3$ CFU/g                                                                              |
| <b>Altri contaminanti</b>      | Conformi Reg. (UE) 2023/915 (metalli pesanti, IPA, micotossine, alcaloidi pirrolizidinici, ecc.)          |

## Indicazioni

Uso previsto e informazioni generali

|                                                   |                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Finalità fisiologiche e salutistiche</b>       | Regolarità del transito intestinale. Antiossidante. Metabolismo dei carboidrati. Funzione digestiva. Funzione epatica. (Ministero Salute) |
| <b>Controindicazioni, avvertenze, interazioni</b> | Nessuno                                                                                                                                   |
| <b>Dati tossicologici</b>                         | Nessuno                                                                                                                                   |
| <b>Eventuali note particolari</b>                 | Nessuna                                                                                                                                   |
| <b>Indicazioni d'uso</b>                          | Origine esclusivamente vegetale, indicato per uso vegetariano e vegano                                                                    |
| <b>Conservazione</b>                              | In luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali e sigillate                                                                         |
| <b>Validità</b>                                   | 3 anni dalla produzione se correttamente stoccato                                                                                         |

Revisione: 19/09/2026