

SCHEDA TECNICA

Prodotto

Pueraria ES 4:1 – Grado alimentare

Caratteristiche

Informazioni botaniche e di filiera

Nome botanico	Pueraria lobata (Willd.) Sanjappa & Pradeep
Famiglia	Leguminosae
Parte della pianta utilizzata	Radice
Numero CAS	223748-08-1
Lavorazione primaria	Raccolta, lavaggio, essiccazione
Novel food	Non rientra nel campo di applicazione del Reg. (UE) 2015/2283
Utilizzo ammesso negli integratori	Conforme DM 10/08/2018, All. I
Origine della pianta	Cina
Provenienza della materia prima	Cina

Proprietà chimico-fisiche

Specifiche tecniche principali

Identificazione TLC	Positiva
Tipo di preparazione	ES - Rapporto di estrazione 4:1
Solvente di estrazione	Acqua
Supporti	Maltodestrine max. 5.00%
Aspetto	Polvere fine giallo marrone
Granulometria	95.0% attraverso setaccio da 80 mesh
Umidità	5,0 % max
Ceneri	5,0 % max
Densità del Bulk	30-70 g/100ml

Contaminanti

Conformità principali (Regolamenti UE)

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

Indicazioni

Uso previsto e informazioni generali

Indicazioni d'uso	Origine esclusivamente vegetale, indicato per uso vegetariano e vegano
Conservazione	In luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali e sigillate
Validità	3 anni dalla produzione se correttamente stoccato

Revisione: 19/09/2026