



Laboratoria Green Zebras dbają o bezpieczeństwo produkowanych preparatów badając każdą partię produkcyjną.

Poniżej zestawiono dane referencyjne dla produktu **Divinegoods ashwagandha**. Produkt spełnia wymagania stawiane produktom żywnościowym – suplementom diety – pod względem wskaźników organoleptycznych, wskaźników fizykochemicznych oraz mikrobiologicznych¹.

W badaniu metodą ELISA z wykorzystaniem przeciwciał R5 nie wykryto obecności glutenu (poniżej granicy wykrywalności, tj. 4 mg/kg).

Divinegoods ashwagandha Ekstrakt wodno-etanolowy z korzenia ashwagandhy (<i>fac. Withania somnifera</i>)		
Opis produktu	Skład	Ekstrakt z korzenia ashwagandhy, woda, etanol
	Część rośliny poddana ekstrakcji	korzeń
	*Metoda	maceracja, ekstrakcja, podwójna filtracja
	Rozpuszczalnik ekstrakcyjny	70% Etanol
	Kraj pochodzenia surowca	Indie
	Kraj produkcji ekstraktu	Polska
Wskaźniki organoleptyczne	Barwa	bursztynowa po ciemnobrązową
	Zapach	swoisty, bez obcych zapachów
Wskaźniki fizyczno-chemiczne	Postać	ciecz
	Zawartość alkoholu	min. 20%
	Osad z ziół	obecny, w skutek naturalnego procesu strącania
	SM [%]	15-25
Gluten [mg/kg]	<4	
Konserwanty	Alkohol etylowy	
GMO	Produkt <u>nie</u> jest organizmem genetycznie modyfikowanym i nie zawiera składników GMO.	
Okres trwałości	Do 24 miesięcy od daty produkcji	
Opakowanie	Produkt umieszczony w czystym opakowaniu, nieszkodliwym dla zdrowia i zapewniającym właściwą trwałość produktu przez cały okres ważności oraz zgodny z wymaganiami Rozporządzenia 1935/2004 UE w sprawie	

¹ Rozporządzenie komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. odnoszącego się do kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych



	materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Warunki przechowywania	Przechowywać szczelnie zamknięty opakowaniu w temperaturze pokojowej, w miejscu niedostępnym dla dzieci. Chronić od źródeł ciepła i światła.
Środki ostrożności	Nie stosować u kobiet w ciąży, karmiących i dzieci.
Sposób transportu	Transport powinien odbywać się, w opakowaniach zabezpieczonych przed uszkodzeniem, w warunkach chłodniczych.

Kierownik jednostki:
Dr inż. Ewelina Pawlus-Czerniejewska