

FICHE TECHNIQUE**PURECOAL®
CHARBON ACTIF
VEGETAL BIO**

Forêts éco gérées certifiées PEFC
Agriculture biologique certifiée FR-BIO-01
Qualité 100% FRANCE



FICHE TECHNIQUE

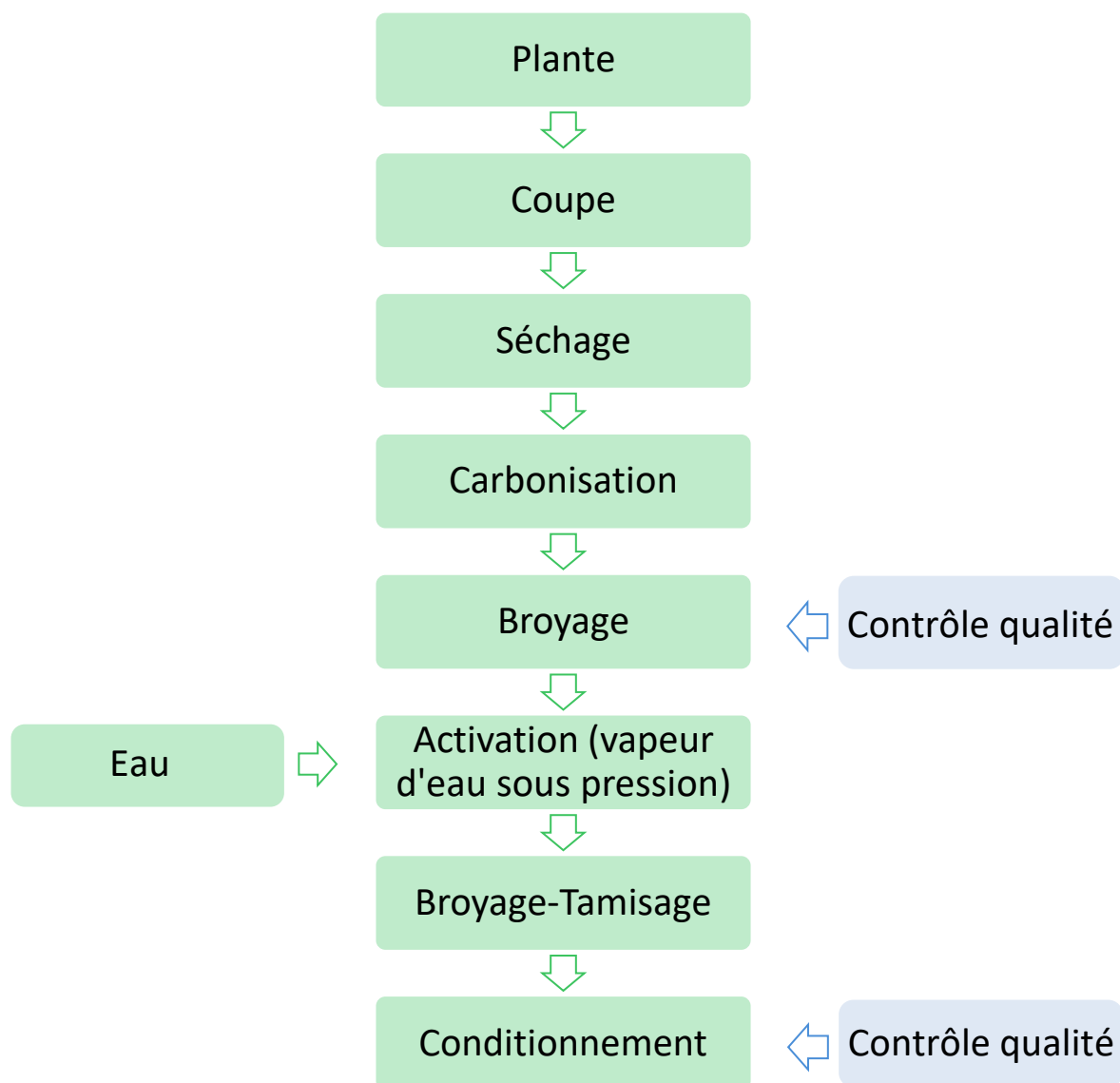
PURECOAL®

Charbon actif végétal BIO

Réf. FT 5236-COS-FR-BIO

INFORMATIONS SUR LA PLANTE			
Dénomination		Mode de Culture	
Familie Botanique	Chêne & Châtaignier	Espèce sauvage ou cultivée	☒ Sauvage ☐ Cultivée
Nom botanique complet	Quercus robur, Quercus petraea, Castanea sativa	Origine géographique	France
Nom INCI	Charcoal powder	Plante concernée par le règlement 338/97/CE	☐ Oui ☒ Non
Partie utilisée	Bois de cœur		
Risque de falsification	☐ Oui ☒ Non	Traitement Phytosanitaire avant récolte	☐ Oui ☒ Non
Récolte et procédés de transformation de la matière première (MP)			
Procédé de récolte		☐ Manuel ☒ Mécanique	
Période de récolte		Tout au long de l'année	
Méthode de séchage		Séchage naturel	
Traitement phytosanitaire après récolte		☐ Oui ☒ Non	
Formulaire GACP fourni		☐ Oui ☒ Non	
Nettoyage après récolte		☐ Oui ☒ Non	
Procédés de transformation		Le bois est collecté après sciage, coupé et séché. Il est ensuite carbonisé sous vide partiel puis activé à la vapeur d'eau sous pression.	
INFORMATIONS SUR LE PRODUIT			
Type de transformation	Broyage, tamisage.	Région de transformation	Aquitaine – Usine de Saint Jean d'Illac (33127) France
		Composition (produit % + excipient %)	Charbon actif végétal BIO (100%) provenant de bois carbonisé puis activé à la vapeur. Bois provenant de forêts éco gérées françaises certifiées PEFC et BIO
Ratio Final (bois/charbon actif)	5/1		
Certificat Agriculture biologique		Délivré par ECOCERT FR-BIO-01	

PROCEDE DE FABRICATION DU PRODUIT



DONNEES ANALYTIQUES		
Caractéristiques Physiques	Spécification	Méthode
Apparence (couleur...)	Poudre noire à granulométrie contrôlée	Visuelle
Odeur	Inodore	Interne
Perte au séchage	≤ 5 %	Interne
Granulométrie	10-50 µm	Interne
Taux de cendres sur sec	≤ 5 %	ASTM D2866-11
Solubilité (1%)	Insoluble dans l'eau	Interne
Densité apparente	0,15-0,5	Interne
Densité tapée à 1250 coups	0,3-0,6	Ph. Eur. (9.4)
Taille des pores	≥ 92 % micropores (< 2 nm) dont 72 % ultramicropores (< 0.7 nm) et 28 % supermicropores (0.7-2 nm) ≤ 8 % mésopores (2-50 nm)	Interne
Surface spécifique N.L.D.F.T. dont B.E.T.	≥ 800 m ² /g ≥ 400 m ² /g	N.L.D.F.T. (H ₂ + N ₂) B.E.T
Pouvoir adsorbant (phénazone)	15-25 %	Pharmacopée européenne

Substance active		
Taux de carbone fixe	≥ 95 %	Externe

Métaux lourds/Contaminants		
Plomb (Pb)	≤ 3 ppm	Externe
Arsenic (As)	≤ 1 ppm	Externe
Cadmium (Cd)	≤ 1 ppm	Externe
Mercure (Hg)	≤ 0.1 ppm	Externe
Résidus de Pesticides	Exigences CE 396/2005	Externe
HAPs	≤ 50 ppb	Externe
Benzo(a)pyrene	≤ 10 ppb	Externe
Aflatoxines (B1/B2/G1/G2)	≤ 4 ppb	Externe

Microbiologie		
Flore totale*	< 10 000 CFU/g	Interne
Levures et Moisissures*	< 100 CFU/g	Interne
Bactéries Gram-résistantes aux sels biliaires	< 100 CFU/g	Externe
Escherichia Coli (1 g)	Absence	Externe
Salmonelles (25 g)	Absence	Externe
Staphylocoques (1 g)	Absence	Externe

* Acceptable jusqu'à 5 fois les spécifications selon la Pharmacopée Européenne

STOCKAGE, CONDITIONNEMENT, MANIPULATION, TRANSPORT	
Emballage	Compatible contact alimentaire, conforme au Règlement (CE) 1935/2004
Conditions de stockage	À conserver dans l'emballage d'origine hermétiquement fermé, dans un endroit sec à température ambiante, à l'abri de la lumière et de l'humidité.
Transport	À température ambiante dans l'emballage d'origine.
Durée de conservation	3 ans dans les conditions ci-dessus.

CERTIFICAT ALLERGENES			
Allergènes	Présence		Quantité (ppm) <i>Si présent dans le produit</i>
	Produit (Oui/Non)	Usine (Oui/Non)	
<i>Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et les produits dérivés en contenant : voir règlement 1169/2011</i>	Non	Non	-
<i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	Non	Non	-
<i>Œufs et produits à base d'œufs</i>	Non	Non	-
<i>Poissons et produits dérivés : voir règlement 1169/2011</i>	Non	Non	-
<i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	Non	Non	-
<i>Soja et produits à base de soja : voir règlement 1169/2011</i>	Non	Non	-
<i>Lait et produits laitiers (dont lactose) : voir règlement 1169/2011</i>	Non	Non	-
<i>Fruits à coque et leurs dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia): voir règlement 1169/2011 :</i>	Non	Non	-
<i>Céleri et produits à base de céleri</i>	Non	Non	-
<i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	Non	Non	-
<i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	Non	Non	-
<i>Anhydride sulfureux et sulfites à une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimé en SO₂</i>	Non	Non	-
<i>Lupin et produits contenant du lupin</i>	Non	Non	-
<i>Mollusques et produits contenant des mollusques</i>	Non	Non	-

Liste des allergènes selon le Règlement (CE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

CERTIFICAT NON OGM

Par ce document, nous déclarons pour le produit ci-dessus et ses matières premières, en accord avec les règlements européens suivants :

- Règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés,
- Règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés,

Le produit ci-dessus et ses matières premières ne sont pas produits à partir d'OGM et ne contiennent pas d'OGM. Aucun étiquetage OGM selon la réglementation européenne n'est nécessaire.

CERTIFICAT DE NON IRRADIATION

Par ce document, nous certifions que le produit ci-dessus n'a pas été irradié (selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE).

CERTIFICAT D'ABSENCE D'ESB*

Par ce document, nous certifions que le produit ci-dessus élaboré à partir de plantes n'est pas concerné par le risque ESB.

**ESB = Encéphalopathie Spongiforme Bovine*

CERTIFICAT D'ABSENCE DE NANOPARTICULES

Par ce document, nous certifions que le produit ci-dessus ne contient pas de nanoparticules selon la Règlementation Européenne 2015/2283 modifiant le Règlement (CE) 1169/2011.

Indice	Date	Modifications
9	13/12/2024	Mise à jour de la mise en page et des données analytiques.