



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do - Hạnh phúc

-----\$-----

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 02/TTN/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

Tên tổ chức, cá nhân : Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam

Địa chỉ kho: Lô CN4, Khu công nghiệp Yên Mỹ, xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam

Điện thoại : 02435401844

Fax: 02435401844

E mail : admin3@ttnfood.com

Mã số doanh nghiệp : 0102058175

II. Thông tin sản phẩm

1. Tên sản phẩm : **Nguyên liệu thực phẩm PROBIND TX**

2. Thành phần : Maltose dextrin, transglutaminase

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm : 12 tháng kể từ ngày sản xuất

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì :

Quy cách bao gói: Thùng carton 20kg bao gồm 20 túi loại 1kg

Chất liệu bao bì: Loại 1 kg được đóng bằng màng nhôm hút chân không, bao bì chuyên dùng cho thực phẩm, đảm bảo vệ sinh theo yêu cầu của Bộ Y tế Đóng bằng bao giấy nhiều lớp, đảm bảo vệ sinh theo yêu cầu của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm

Xuất xứ : Tây Ban Nha (Spain)

Công ty sản xuất : **BDF NATURAL INGREDIENTS S.L.**

Địa chỉ : Polígon Industrial Pla de l'Illa, Nau número 8, 17241 Quart, Girona - SPAIN

Công ty xuất khẩu: BDF NATURAL INGREDIENTS S.L.

Địa chỉ: LES SERRES, 22 - 17244 - CASSÀ DE LA SELVA - GIRONA - SPAIN

Công ty nhập khẩu: Công ty TNHH Vật tư công nghệ phẩm TTN

Địa chỉ: P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm : (đính kèm mẫu nhãn sản phẩm hoặc mẫu nhãn sản phẩm dự kiến)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- FAO JECFA Monograph 1, vol 4, 2006 – Các yêu cầu kỹ thuật đối với enzyme dùng trong thực phẩm
- Tiêu chuẩn của nhà sản xuất (đính kèm MSDS, COA)

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố và chỉ đưa sản phẩm vào sản xuất, kinh doanh khi đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm./.

Hà Nội, ngày 22 tháng 04 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

(Ký tên, đóng dấu)

TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN
VẬT TƯ
CÔNG NGHỆ PHẨM
TTN

GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Luận



NỘI DUNG GHI NHÃN PHỤ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Nguyên liệu thực phẩm: PROBIND TX

Thành phần: Maltose dextrin, transglutaminase

Thời hạn sử dụng :12 tháng kể từ ngày sản xuất. Hạn sử dụng và ngày sản xuất xem trên bao bì của sản phẩm.

Hướng dẫn sử dụng :

- Hướng dẫn sử dụng: Dùng làm nguyên liệu để sản xuất thực phẩm.
- Bảo quản: Bảo quản ở điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh, nơi khô ráo thoáng mát, tránh ánh nắng trực tiếp. Sử dụng sản phẩm càng sớm càng tốt sau khi mở túi. Trong trường hợp không dùng hết tất cả túi, nên đóng kín túi đã mở và giữ ở nhiệt độ dưới 5 độ C (đông lạnh hoặc đóng băng)

Xuất xứ :Tây Ban Nha (Spain)

Công ty sản xuất : BDF NATURAL INGREDIENTS S.L.

Dià chi : Polígon Industrial Pla de l'Illa, Nau número 8, 17241 Quart, Girona - SPAIN

Công ty xuất khẩu: BDF NATURAL INGREDIENTS S.L.

Địa chỉ: LES SERRES, 22 - 17244 - CASSÀ DE LA SELVA - GIRONA - SPAIN

SỐ TCCS: 02/TTN/2021

Thương nhân chịu trách nhiệm về chất lượng hàng hóa :

Công ty TNHH vật tư công nghệ phẩm TTN

- Địa chỉ : P407, tòa nhà Thanh Hà, CC2, Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, Thành phố Hà Nội, Việt Nam
- Địa chỉ kho: Lô CN4, Khu công nghiệp Yên Mỹ, xã Tân Lập, Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên, Việt Nam
- Điện thoại : 02435401844 Fax: 02435401844
- Email : admin3@ttnfood.com

Hà Nội, ngày 22 tháng 04 năm 2021

ĐẠI DIỆN THƯƠNG NHÂN



GIÁM ĐỐC

Trịnh Trọng Luân



NỘI DUNG NHÃN CHÍNH (HOẶC NHÃN ĐANG LƯU HÀNH)



BDF NATURAL INGREDIENTS, S.L.
Les Serres, 22 - 17244 Cassà de la Selva - Girona (Spain)
Tel. +34 872 200 111 - Fax +34 972 183 301
info@bdfingredients.com www.bdfingredients.com
RGSEAA: 31.01728/GE - 24.01299/GE

PROBIND TX

Código/Code: 000157

Ingredientes: Maltodextrina y transglutaminasa

Ingredientes: Maltodextrin and transglutaminase

Dosisrecomendada/Recommended Dosage: ver ficha técnica/See data sheet

Peso Neto/Net Weight: 20 kg.

Lote/Batch N°: 29280

Consumir preferentemente antes de/Best before: 4/2022

**PARA USO ALIMENTARIO INDUSTRIAL
FOR FOODSTUFFS MANUFACTURE**





BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngô Quyền, P. Đông Hải 1, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 9932/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

1. Tên mẫu: Probind TX
Xuất xứ: Tây Ban Nha (Spain)
2. Mã số mẫu: 04212803/DV.1
3. Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi zip, 100 g/túi
Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 1
NSX: 08/2020 - HSD: 08/2021; Không có mẫu lưu
4. Số lượng mẫu: 01 mẫu
5. Thời gian lưu mẫu: Không có
6. Ngày nhận mẫu: 12/04/2021
7. Thời gian thử nghiệm: 12/04/2021 - 19/04/2021
8. Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN
Địa chỉ: Phòng 407, Tòa nhà Vietcombank Thanh Hà, CC2 Khu đô thị Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội
9. Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Vi sinh vật

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Salmonella	/25g	TCVN 10780-1:2017	KPH
9.2*	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	TCVN 4884-1:2015	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.3*	E. coli	CFU/g	TCVN 7924-2:2008	KPH (LOD: 1 CFU/g)
9.4*	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/g	TCVN 8275-2:2010	KPH (LOD: 1 CFU/g)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 19 tháng 4 năm 2021

TUQ.VIỆN TRƯỞNG



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo



BỘ Y TẾ
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)

Trụ sở chính/ Head Office: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
VP1/ Rep. Office 1: Phòng A102, Công B Cảng Cát Lái, số 1295B Nguyễn Thị Định, P. Cát Lái, Q2, TP. HCM, Việt Nam
VP2/ Rep. Office 2: Số 1 Ngõ Quyền, P. Đồng Hải I, Q. Hải An, TP. Hải Phòng, Việt Nam
Hotline: 19001065 Email: kttn@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

Số: 10417/PKN-VKNQG

PHIẾU KẾT QUẢ KIỂM NGHIỆM
TEST REPORT

Phiếu này thay thế phiếu kết quả kiểm nghiệm số: 8132/PKN-VKNQG ngày 01 tháng 04 năm 2021

- Tên mẫu: Probind TX. Xuất xứ: Tây Ban Nha (Spain)
- Mã số mẫu: 03212109/DV.2
- Mô tả mẫu: Mẫu đựng trong túi zip, 200 g/túi
Thông tin mẫu đánh máy dán trên túi - Số lượng: 1
NSX: 08/2020 - HSD: 08/2021; Không có mẫu lưu
- Số lượng mẫu: 01 mẫu
- Thời gian lưu mẫu: Không có
- Ngày nhận mẫu: 23/03/2021
- Thời gian thử nghiệm: 23/03/2021 - 01/04/2021
- Nơi gửi mẫu: CÔNG TY TNHH VẬT TƯ CÔNG NGHỆ PHẨM TTN
Địa chỉ: Phòng 407, Tòa nhà Vietcombank Thanh Hà, CC2 Khu đô thị Bắc Linh Đàm, Phường Đại Kim, Quận Hoàng Mai, TP. Hà Nội
- Kết quả thử nghiệm: Các chỉ tiêu Hóa lý

STT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Phương pháp thử	Kết quả
9.1*	Hàm lượng SO ₂	mg/kg	NIFC.02.M.10	KPH (LOD: 1,07 mg/kg)
9.2*	Hàm lượng Arsenic	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,010 mg/kg)
9.3*	Hàm lượng Cadmi	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)
9.4*	Hàm lượng Chì	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	0,046
9.5*	Hàm lượng Thủy ngân	mg/kg	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	KPH (LOD: 0,004 mg/kg)

Ghi chú: KPH - Không phát hiện (nghĩa là dưới ngưỡng phát hiện của phương pháp thử-LOD)

Hà Nội, ngày 23 tháng 4 năm 2021



TRƯỞNG KHOA
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
TS. Lê Thị Phương Thảo

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu thí nghiệm/ This report is only valid for the above sample
2. Không được trích dẫn một phần phiếu kết quả thử nghiệm nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Viện Kiểm Nghiệm ATVSTPQG/ This report shall not be reproduced partly without the written approval of NIFC
3. Thông tin về mẫu và khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu/ Information of sample and customer is written as customer's request
4. (*) Phép thử được công nhận phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17025/ Method is accredited in accordance with ISO/IEC 17025
5. Không nhận khiếu nại trong trường hợp không có mẫu lưu hoặc hết thời hạn lưu mẫu theo quy định/ Complaints shall not be resolved in case the storage sample is unavailable or out of storage time.



BDF NATURAL INGREDIENTS, S.L.
C/ LES SERRES, 22
17244 CASSÀ DE LA SELVA (GIRONA)
TEL. 972 100 660

www.bdfingredients.com
info@bdfingredients.com



Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

ANALYSIS CERTIFICATE

Customer	TTN FOODSTUFF
Product	PROBIND TX
Reference	000186
Batch N°	30826
Quantity	500 Kg
Date of analysis	11/20
Expiry date	11/21

Physical and chemistry determinations:

Determinations	Specifications	Results
Humidity (%)	Not more than 10 %	Correct

Enzymatic activity:

Determinations	Specifications	Results
Enzymatic activity (Transglutaminase) (Hydroxamate Method)	90 – 125 UA/g	Correct

Microbiological determinations:

Determinations	Specifications	Results
Total viable counts (cfu/g)	Not more than 5000	Correct
Thermophilic bacteria mesophil (cfu/g)	Not more than 500	Correct
Coliform Bacteria (cfu/g)	Negative	Correct
Salmonella (cfu/g)	Absent in 25 grams	Correct



Technical department



Technical data sheet

DATE: 05/2020

Code: 000157

DESCRIPTION:

PROBIND TX is a kind of novel protein for a food production, designed for improving the characteristics of cooked products. This enzyme comes mixed with maltodextrin as a technical aid for reducing the dust formation during the manipulation of the product.

The applications of transglutaminase in food process:

- ▣ Improvement of the nutrition value of protein
- ▣ Easy to handle effect on flavour
- ▣ Applicable for any further processing such as smoking, coating, heating or freezing after binding is completed.
- ▣ Reduction of phosphates or protein ingredients

More information in the application bulletin.

COMPONENTS:

Maltodextrin (75%), transglutaminase (25%).

DOSAGE:

0.03% - 2% Depending on application

STORAGE:

Keep close in a dry cool place. Use the product as soon as possible after opening the bag. In case that you don't use all the bag, please tightly reseal the opened bag and keep at below 5 degrees (refrigerate or freeze).

EXPIRY DATE:

12 month from manufacturing date packed in 1 Kg aluminium vacuum bag.



Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

Technical data sheet

PROBIND TX

Code: 000157

GENERAL SPECIFICATIONS:

PARAMETERS	UNITS	SPECIFICATIONS
Transglutaminase activity	U/g	90-125*
Loss on drying	%	Not more than 10%
Arsenic (As_2O_3)	ppm	Not more than 2
Lead	ppm	Not more than 5
Total viable counts	ufc/g	Not more than 5000
Thermotolerant bacteria mesophil	ufc/g	Not more than 500
Coliform bacteria	ufc/g	Negative
Salmonella	ufc/g	Absent in 25 grams

****PROBIND TX is delivered with an upper-range transglutaminase activity value. This corresponds to its initial activity at delivery.***

Warranty: The details given here are merely intended for information purposes and are in no way legally binding. Consequently we accept no responsibility in the broadest sense of the word for damage that may result from applications based upon this information. Furthermore, this information does not constitute permission to infringe patent and licence rights.



Technical data sheet

Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

PRESENCE OR ABSENCE:

Sorbic acid and its salts	-	Chicken derivatives	-
Artificial flavours	-	Bovine derivatives	-
Benzoates or benzoic acids	-	Ionized products	-
Benzopyrenes	-	Disolvent residues	-
Caffeine	-	Soya or derivatives of GMO soya	-
Colours	-	Soya fat	-
Chlorinated compounds	-	Rice	-
Conserving products	-	Sacharose	-
Dioxines	-	Veal	-
Enzymes or cultures	+	Pig	-
Fish derivatives	-	Fructose	-
HVP	-	Yeast	-
Pesticides	-	Leguminous	-
Nuts fruits	-	Walnut	-
Gelatine	-	Peanut	-
Monosodium glutamate	-	E-102	-
Gluten	-	E-110	-
Hydrogenated fat	-	E-122	-
Animal fat	-	E-123	-
Eggs or derivatives	-	Cinnamon	-
Milk or derivatives	-	Vanilla	-
Corn	-	Coriander	-
NO2 and NO3	-	Mushroom	-
GMO	-	Protein of cow milk	-



Technical data sheet

Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

SAFE DATA SHEET (According to Regulation (EC) N° 1907/2006

SECTION 1. IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE/PREPARATION AND OF THE COMPANY/UNDERTAKING

Product identifier:

PROBIND TX (Maltose dextrin, Enzyme preparation)

Relevant identified uses of the substance or mixture and uses advice against

Details of the supplier of the safety data sheet

Company name: BDF NATURAL INGREDIENTS

S.L. Street: C/ Les serres, 22

Postal code / City: 17244 Cassà de la Selva

Telephone: +34972183300

e-mail: info@bdfingredients.com

Emergency telephone: +34972183300 (during office hours 7:00-15:00)

SECTION 2. HAZARDS IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE/PREPARATION AND OF THE COMPANY/UNDERTAKING

Classification of the substance or mixture

Harmful : May cause an allergic skin reaction. May cause allergy or asthma symptoms or breathing difficulties in inhaled

Label elements



H317 May cause an allergic skin reaction.



H334 May cause allergy or asthma symptoms or breathing difficulties in inhaled.

Do not breathe dust. Do not breathe spray.

Contact with eyes, skin or respiratory tract may cause irritation. Inhalation of dust may cause sensitization or an allergic reaction in sensitized individuals.

Avoid contact, if enzyme comes in contact with skin or eyes, flush thoroughly and repeatedly with water

SECTION 3. COMPOSITION/INFORMATION ON INGREDIENTS

3.1 Substances

NAME	CAS #	EINECS #	REACH Registration #	EC	Classification according to 67/548/CEE	Classification according to CLP 1272/2008
Maltodextrin	9050-36-6	232-940-4	—		—	—
Transglutaminase	80146-85-6	—	—	2.3.2.13	—	—



Technical data sheet

Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

SECTION 4. FIRST AID MEASURES

4.1 Description of first aid measures

General information: Medical attendance of emergency is not generally required

After inhalation: Move to a ventilated area if great quantity of powder is inhaled and mechanical irritation or uneasiness occurs, go to a doctor if the irritation continues.

After contact with skin: Rinse with water

After contact with eyes: Rinse with abundant water

After ingestion: Rinse mouth thoroughly with water

SECTION 5. FIREFIGHTING MEASURES

Extinguishing media

Use water spray or extinguishing measure that is appropriate to local circumstances and the surrounding environment.

Hazards from the substance or mixture

Not available

Advice for firefighters

In case of fire: Wear self-contained breathing apparatus

SECTION 6. ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Personal precautions, protective equipment and emergency procedures

To minimize the powder generation

To avoid breath breathing in the powder and the contact with the eyes

To use masks of powder proof and glasses of security

Environmental precautions

To avoid its arrival to the water. With high concentrations it can be harmful to the environment.

Methods and material for containment and cleaning up

Floors: To collect those spilled residue. Moisture is necessary to minimize the powder generation.

Water: to clean away residue

To introduce the product in a recipient and then to transfer it to a safe place.

SECTION 7. HANDLING AND STORAGE

Precautions for safe handling

Advice on safe handling: Avoid generation of dust

Advice on protection against fire and explosion: Special controls are not required

Further information on handling: To be handled following the good practices of industrial hygiene

Conditions for safe storage, including any incompatibilities

Requirements for storage rooms and vessels : keep cool and dry in closed bags



Technical data sheet

Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

SECTION 8. EXPOSURE CONTROLS/PERSONAL PROTECTION

Control parameters

These products don't have occupational exposure limit (OEL)

Exposure controls

Appropriate engineering controls: Care for good ventilation at work.

Protective and hygiene measures: To wash the hands and other exposed areas with soft soap before eating, drinking, smoking or when the working is finished. To maintain the working area as clean as possible.

Personal protection:

- Respiratory Protection. The use of dust mask (filter P3) is recommended.
- Eye protection. The use of safety goggles is recommended.
- Protection of hands. The use of gloves is recommended due to possible irritation.
- Skin protection. Monkey should take to minimize the potential exposure of skins surface.

SECTION 9. PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

9.1 Information on basic physical and chemical properties

Apperance	White-cream
Scent	Typical
Boiling points	Not applicable
Point fo inflammation	Not applicable
Inflammability	Not inflammable
Explosive properties	None
Combustible properties	None
Vapor properties	Not applicable
Solubility	Soluble in water
Viscosity	Not applicable
Vapor density	Not applicable
Speed evaporation	Not applicable
Auto-ignition temperature	Not applicable



Technical data sheet

Leading TRANSGLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

SECTION 10. STABILITY AND REACTIVITY

Reactivity

No information available

Stability

These product is stable under normal conditions

Dangerous

None

Conditions to avoid

None

Incompatible materials

None

Hazardous decomposition products

None

SECTION 11. TOXICOLOGICAL EFFECTS

11.1 Information on toxicological effects

Means of exposure	Inhalation, ingestion
<u>Serious effects of overexposure</u>	
Contacts with eyes	The exposure of the powder may cause irritation
Contact with skin	Slight irritation may be noted
Sensitization	Adverse effects are not found
Ingestion	The ingestion of big quantities may cause irritation
Inhalation	The inhalation of big quantities may cause slight irritation
Complementary notes	None
<u>Chronic effects of overexposure</u>	
Carcinogenic effects	none
Teratogenic effects	none
Mutagenic effects	none
Slowed toxicity	none
Complementary notes: the long time exposure at levels superior to the occupational limits can overload the cleaning mechanisms of the lungs and therefore causes serious injuries to the lungs.	

SECTION 12. ECOLOGICAL INFORMATION

Environmental toxicology

There is not data available



Technical data sheet

Leading TRANSLUTAMINASE SOLUTIONS

PROBIND TX

Code: 000157

Persistence and degradability

There is not data available

Bioaccumulative potential

There is not data available

SECTION 13. DISPOSAL CONSIDERATIONS

Methods of elimination

To be eliminated in a safe way in conformity with the national /local regulations

Polluted packages

To be eliminated in a safe way in conformity with the national /local regulations

SECTION 14. TRANSPORT INFORMATION

Characteristic name of the transport: Not regulated

Classification in transport:

ADR: Not classified

IMDG: Not classified

ICAO/IATA: Not classified

RID: Not classified

SECTION 15. REGULATORY INFORMATION

EU regulatory information

Not classified as dangerous in compliance with current EU legislation

National regulatory information

No information available

SECTION 16. OTHER INFORMATION

The information contained herein is based on the present state of our knowledge. It does not represent a guarantee of product properties.

BDF Natural Ingredients, SL shall not be held liable for any damage resulting from handling or from contact with the above product.



Technical department

Technical and Commercial Service Center

BDF NATURAL INGREDIENTS S.L.

Parc Científic i tecnològic de la UDG - Centre d'Empreses - Giroempren

C/ Pic de Peguera, 11 Ala A - Lab. A.D.02

17003 Girona - SPAIN

Phone: +34 972 183 300

Fax: +34 972 183 301

info@bdfingredients.com