

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Сверхкритический CO₂-экстракт розмарина (происхождение: Турция), артикул AF-ANOX1TSF

Научное название: *Rosmarinus officinalis*

Сырьё для экстракции: Листья (сухие)

Внешний вид: Тёмно-коричневый раствор

Аромат: Отсутствует

Растворимость: Растворим в масле, нерастворим в воде



Спецификация сырья

Анализ	Метод	Результат
Общая зола	Ph. Eur. (2.4.16)	<5%
Пестициды	GC/MS, LC-MS/MS	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.13)
Афлатоксины (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.18)
Охратоксин А	AOAC 2004.10	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.22)
Бензо(а)пирен (ПАУ)	JOSS 2002 25, pp. 96-100	<10 ppb

Спецификация экстракта

Анализ	Метод	Спецификация	Результат
Карнозиновая кислота	ВЭЖХ (внутренний метод)	>10 %	10,57 %
Карнозол		<1 %	0,84 %
Летучие соединения (борнеол, борнилацетат, камфора, 1,8-цинеол, вербенон)	ГХ-МС и ГХ-ПИД (внутренний метод)	<0,5 % (суммарно)	0,3 %
Активность по DPPH (IC ₅₀)	УФ-спектрофотометрия (внутренний метод)	<50 ppm	28 ppm
Сумма фенолов (мг г ⁻¹ GAE)	УФ-спектрофотометрия (внутренний метод)	>80 мг г ⁻¹	143 мг г ⁻¹
Потери при сушке (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	3,4 %
Остаточный этанол (млн ⁻¹)	ПГХ (внутренний метод)	<500 ppm	Соответствует
Мышьяк (As)	ИСП-ОЭС (внутренний метод)	H.O. (< 3 ppm)	H.O.
Свинец (Pb)		H.O. (< 2 ppm)	H.O.
Общее число аэробных микроорганизмов (КОЕ/г)	ISO 4833-1	<10000	Соответствует
Дрожжи и плесень (КОЕ/г)	ISO 21527-2	<100	Соответствует
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	H.O. (в 25 г)	H.O.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	H.O. (в 1 г)	H.O.

Дополнительные сведения

Условия хранения: Хранить в прохладном и сухом месте, вдали от прямого света и источников тепла.

Носитель: Дезодорированное подсолнечное масло. Продукт полностью получен из растительного сырья и не содержит добавок.

Упаковка: 1-5 кг/бутыль, 10-25-50 кг/бочка.

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Для достижения антиоксидантного эффекта вносите 0,05–0,5 % по массе в зависимости от категории пищевого продукта. Некоторые типовые категории приведены в таблице ниже. Продукт может применяться для стабилизации большинства продуктов с высоким содержанием жира: молочных продуктов, мясных продуктов (для общей защиты липидов от окисления), зерновых продуктов и натуральных пигментов.

Описание	Максимальный уровень внесения (%)	Соответствующая доза СА (мг/кг)*
Красители	1,0 (10 г/кг)	1000
Ароматизаторы	1,0 (10 г/кг)	1000
Пищевые масла (без воды)	0,05 (0,5 г/кг)	50
Мучные изделия (включая лапшу и макаронные изделия)	0,05 (0,5 г/кг)	50
Хлеб и хлебобулочные изделия	0,04 (0,4 г/кг)	40
Сырое мясо и мясо птицы	0,04 (0,4 г/кг)	40
Ферментированные мясные продукты	0,04 (0,4 г/кг)	40
Колбасные изделия (сырые)	0,04 (0,4 г/кг)	40
Колбасные изделия (сушёные)	0,10 (1 г/кг)	100
Соусы, заправки	0,10 (1 г/кг)	100
Приправы и специи	0,20 (2 г/кг)	200
Переработанные яйца и яйцепродукты	0,20 (2 г/кг)	200
Горчица	0,10 (1 г/кг)	100
Супы	0,05 (0,5 г/кг)	50
Жевательная резинка	0,20 (2 г/кг)	200
Сухое молоко	0,20 (2 г/кг)	200
Сухое молоко (только для мороженого)	0,03 (0,3 г/кг)	30
Биологически активные добавки	0,40 (4 г/кг)	400
Переработанные картофелепродукты	0,20 (2 г/кг)	200
Фруктовые и овощные полуфабрикаты (кроме компота)	0,2 (2 г/кг)	200

*СА = карнозиновая кислота; CRN = карнозол. Расчёт выполнен исходя из гарантированного **содержания СА в экстракте 10 %**.

Номер партии:
20250605-ANOX1TSF



Изготовлено:
05.06.2025

Хроматограмма (ВЭЖХ-ДМД)

