

TEKNİK VERİ FORMU*Ürün Bilgileri*

Ürün Adı: Biberiye süperkritik CO₂ ekstraktı (menşei: Türkiye),
Ürün Kodu AF-ANOX1TSF

Bilimsel adı: *Rosmarinus officinalis*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Yaprak (kuru)

Görünüm: Kahve rengi akışkan çözelti

Aroma: Yok

Çözünürlük: Yağda çözünür, suda çözünmez

*Hammadde Spesifikasyonu*

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<5%
Pestisitler	GC/MS, LC-MS/MS	Avr. Far. (2.8.13) ile uyumludur
Aflatoksinler (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Avr. Far. (2.8.18) ile uyumludur
Okratoksin A	AOAC 2004.10	Avr. Far. (2.8.22) ile uyumludur
Benzo(a)piren (PAH)	JOSS 2002 25, pp. 96-100	<10 ppb

Ekstrakt Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Karnosik asit	HPLC (kurum içi yöntem)	>%10	%10,57
Karnosol	HPLC (kurum içi yöntem)	<%1	%0,84
Uçucu bileşenler (borneol, bornil asetat, kâfur, 1,8-sineol, verbenon)	GC-MS ve GC-FID (kurum içi yöntem)	<%0,5 (toplam)	%0,3
DPPH radikal süpürme IC ₅₀ değeri	UV-vis (kurum içi yöntem)	<50 ppm	28 ppm
Toplam fenolik madde (mg g ⁻¹ GAE)	UV-vis (kurum içi yöntem)	>80 mg g ⁻¹	143 mg g ⁻¹
Kurutma kaybı (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	%3,4
Etanol kalıntısı (ppm)	Headspace GC (kurum içi yöntem)	<500 ppm	Uyumlu
Arsenik (As)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 3 ppm)	T.E.
Kurşun (Pb)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 2 ppm)	T.E.
Toplam aerobik mikrobiyal sayım (kob/g)	ISO 4833-1	<10000	Uyumlu
Maya & küf (kob/g)	ISO 21527-2	<100	Uyumlu
<i>Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	T.E. (1 g'da)	T.E.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	T.E. (25 g'da)	T.E.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	T.E. (1 g'da)	T.E.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	T.E. (1 g'da)	T.E.

Ek Veriler

Saklama koşulları: Serin ve kuru bir yerde, yoğun ışık ve yüksek ısıdan uzak tutarak saklayınız.

Taşıyıcı: Deodorize ayçiçek yağı. Bu ürün tamamen hammaddeden elde edilmiş olup katkı maddesi içermez.

Ambalaj: 1-5 kg/şişe, 10-25-50 kg/varil.

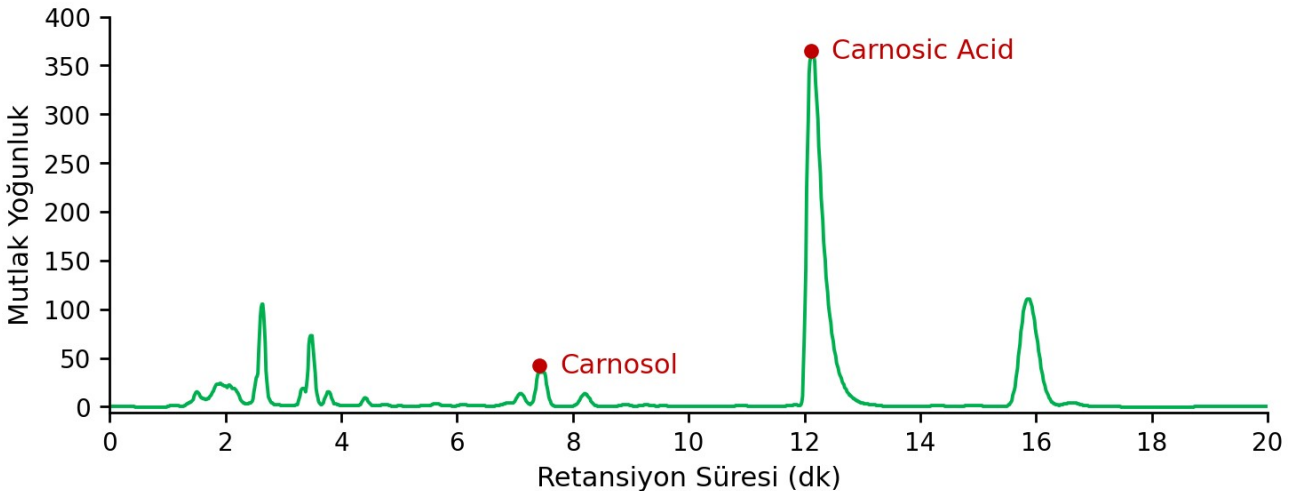
Raf ömrü: 24 ay

Dozaj ve kullanım: Gıda kategorisine bağlı olarak antioksidan etki sağlamak amacıyla ağırlıkça %0,05-0,5 oranında ilave ediniz. Temsil niteliğindeki bazı kategoriler aşağıdaki tabloda verilmiştir. Ürün; süt ürünleri, et ürünleri (lipit oksidasyonunun genel olarak önlenmesi amacıyla), tahıllar ve doğal pigmentler gibi yağ bakımından zengin gıdaların çoğunu stabilize etmek için kullanılabilir.

Tanım	Maksimum kullanım seviyesi (%)	Karşılık gelen CA dozu (mg/kg)*
Renklendiriciler	1,0 (10 g/kg)	1000
Aroma vericiler	1,0 (10 g/kg)	1000
Yenilebilir yağlar (susuz)	0,05 (0,5 g/kg)	50
Un ürünleri (erişte ve makarna dâhil)	0,05 (0,5 g/kg)	50
Ekmek ve fırıncılık ürünleri	0,04 (0,4 g/kg)	40
Çiğ et ve kanatlı eti	0,04 (0,4 g/kg)	40
Fermente et ürünleri	0,04 (0,4 g/kg)	40
Sosis (çiğ)	0,04 (0,4 g/kg)	40
Sosis (kurutulmuş)	0,10 (1 g/kg)	100
Soslar, salata sosları	0,10 (1 g/kg)	100
Baharat ve çeşniler	0,20 (2 g/kg)	200
İşlenmiş yumurta ve yumurta ürünleri	0,20 (2 g/kg)	200
Hardal	0,10 (1 g/kg)	100
Çorbalar	0,05 (0,5 g/kg)	50
Sakız	0,20 (2 g/kg)	200
Süt tozu	0,20 (2 g/kg)	200
Süt tozu (yalnızca dondurma için)	0,03 (0,3 g/kg)	30
Gıda takviyeleri	0,40 (4 g/kg)	400
İşlenmiş patates ürünleri	0,20 (2 g/kg)	200
Meyve ve sebze müstahzarları (komposto hariç)	0,2 (2 g/kg)	200

*CA = Karnosik asit; CRN = karnosol. Ekstraktta garanti edilen **%10 CA içeriği** esas alınarak hesaplanmıştır.

Kromatogram (HPLC-DAD)



Biberiye süperkritik CO₂ ekstraktı (*Rosmarinus officinalis*), ürün kodu AF-ANOX1TSF