

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматическое пищевое масло горького апельсина (холодного отжима), артикул AF-CTAR1FRG

Научное название: *Citrus aurantium*

Сырьё для экстракции: Кожура плодов (свежая)

Внешний вид: Прозрачная подвижная жидкость от бесцветной до жёлто-оранжевой

Аромат: Свежий, сухой цитрусовый с горьковато-зелёной гранью

Растворимость: Нерастворимо в воде; растворимо в этаноле и жирных маслах

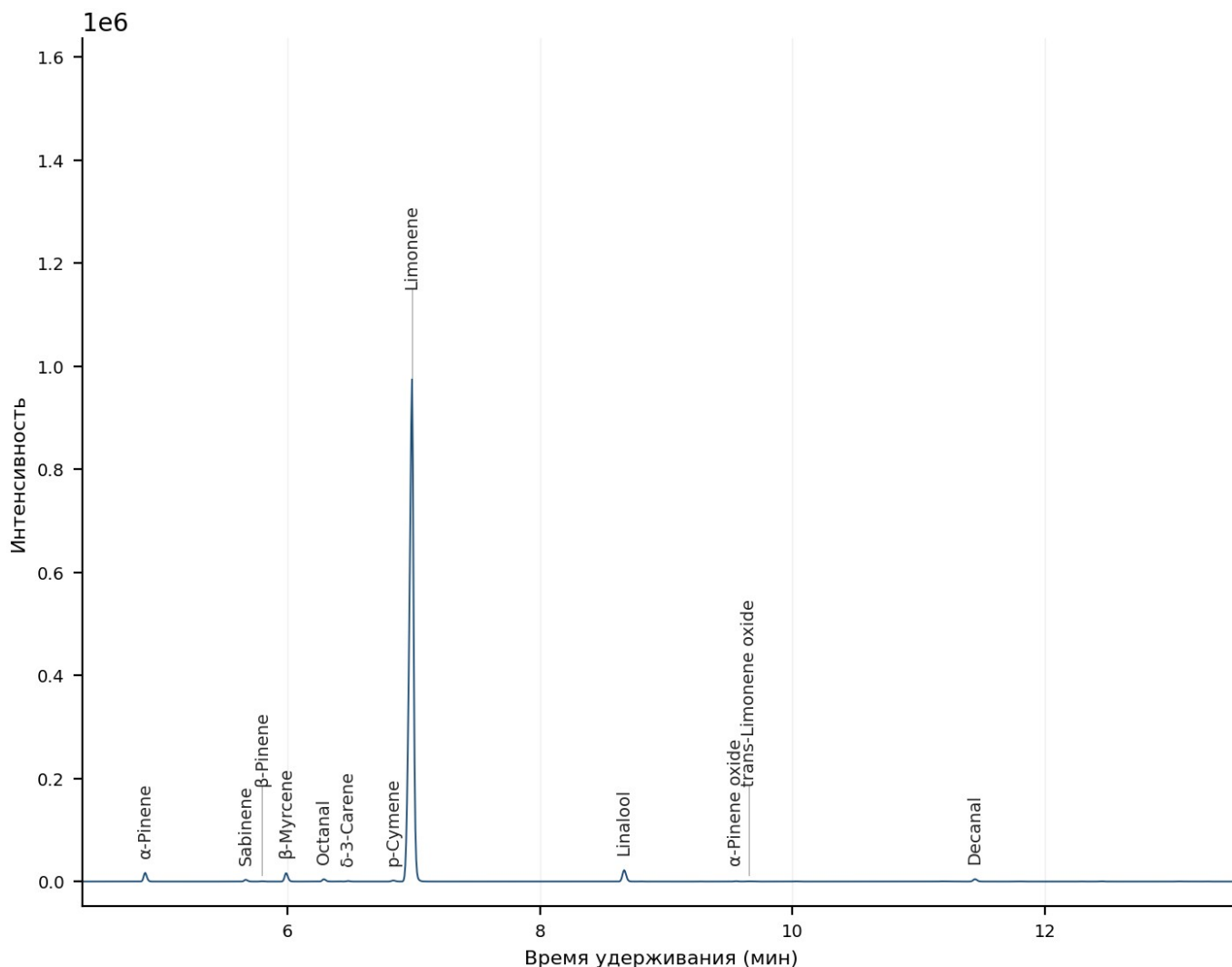
Спецификация сырья

Анализ	Метод	Результат
Общая зола	Ph. Eur. (2.4.16)	<4%
Пестициды	GC/MS, LC-MS/MS	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.13)
Афлатоксины (G1, G2, B1, B2)	АОАС 999.07	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.18)
Охратоксин А	АОАС 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
Основные компоненты:			
Лимонен	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 88 %	93,76 %
Линалоол		макс. 4,0 %	1,90 %
β-Мирцен		0,5 – 3,0 %	1,27 %
α-Пинен		0,5 – 3,0 %	1,25 %
Деканаль		0,1 – 1,0 %	0,43 %
Октаналь		0,1 – 1,0 %	0,38 %
Сабинен		макс. 1,0 %	0,27 %
ВСЕГО		мин. 92 %	99,26 %
Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД)	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 98 %	99,87 %
Мышьяк (As)	ИСП-ОЭС (внутренний метод)	Н.О. (< 1 ppm)	Н.О.
Кадмий (Cd)		Н.О. (< 3 ppm)	Н.О.
Свинец (Pb)		Н.О. (< 1 ppm)	Н.О.
Ртуть (Hg)		Н.О. (< 0.1 ppm)	Н.О.
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	Н.О. (в 1 г)	Н.О.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	Н.О. (в 25 г)	Н.О.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	Н.О. (в 1 г)	Н.О.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	Н.О. (в 1 г)	Н.О.

Хроматограмма



Дополнительные сведения

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

Носитель: Фракционированное кокосовое масло (каприловый/каприновый триглицерид, СЦТ/МСТ).

Упаковка: Флакон из янтарного стекла 10 мл с распылителем пищевого класса (мелкодисперсным); также поставляется на килограммы (1-5 кг/бутыль, 10-25-50 кг/бочка).

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Масло корки горького апельсина суше и зеленее сладкоапельсинового, с горьковатой гранью, которая подходит для мармелада, ликёров и биттеров, выпечки и цитрусово-цветочных аккордов, где сладкий апельсин читался бы слишком конфетным. Масло почти целиком состоит из лимонена, а линалоол даёт мягкую цветочную подачу. Как и для всех прессованных цитрусовых масел, соблюдайте рекомендации по фотосенсибилизации для несмываемых средств и храните тару холодной и заполненной для ограничения окисления. Показатели состава в Спецификации экстракта и в хроматографическом профиле относятся к эфирномасличной фракции продукта и определены методом нормализации площадей ГХ-ПИД; носитель указан отдельно выше.

Номер партии:
20260907-CTAR1FRG



Изготовлено:
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПИД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
α-Пинен	80-56-8	4.872	1,25
Сабинен	3387-41-5	5.669	0,27
β-Пинен	127-91-3	5.798	0,05
β-Мирцен	123-35-3	5.990	1,27
Октаналь	124-13-0	6.289	0,38
δ-3-Карен	13466-78-9	6.480	0,09
п-Цимен	99-87-6	6.839	0,18
Лимонен	138-86-3	6.986	93,76
Линалоол	78-70-6	8.668	1,90
Оксид α-пинена	1686-14-2	9.554	0,07
транс-Оксид лимонена	4959-35-7	9.658	0,07
α-Терпинеол	98-55-5	11.181	0,05
Деканаль	112-31-2	11.447	0,43
Карвон	99-49-0	12.447	0,05
Нераль	106-26-3	13.052	0,05

Zafer Mahallesi, 1033 sokak, No: 16/A, Merkezefendi/DENİZLİ || www.altraflora.com