

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Acı portakal gıda aroma yağı (soğuk sıkım), Ürün Kodu AF-CTAR1FRG

Bilimsel adı: *Citrus aurantium*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve kabuğu (taze)

Görünüm: Berrak, renksizden açık sarı-turuncuya, akıcı sıvı

Aroma: Taze, kuru narenciye; acımsı-yeşil kenarlı

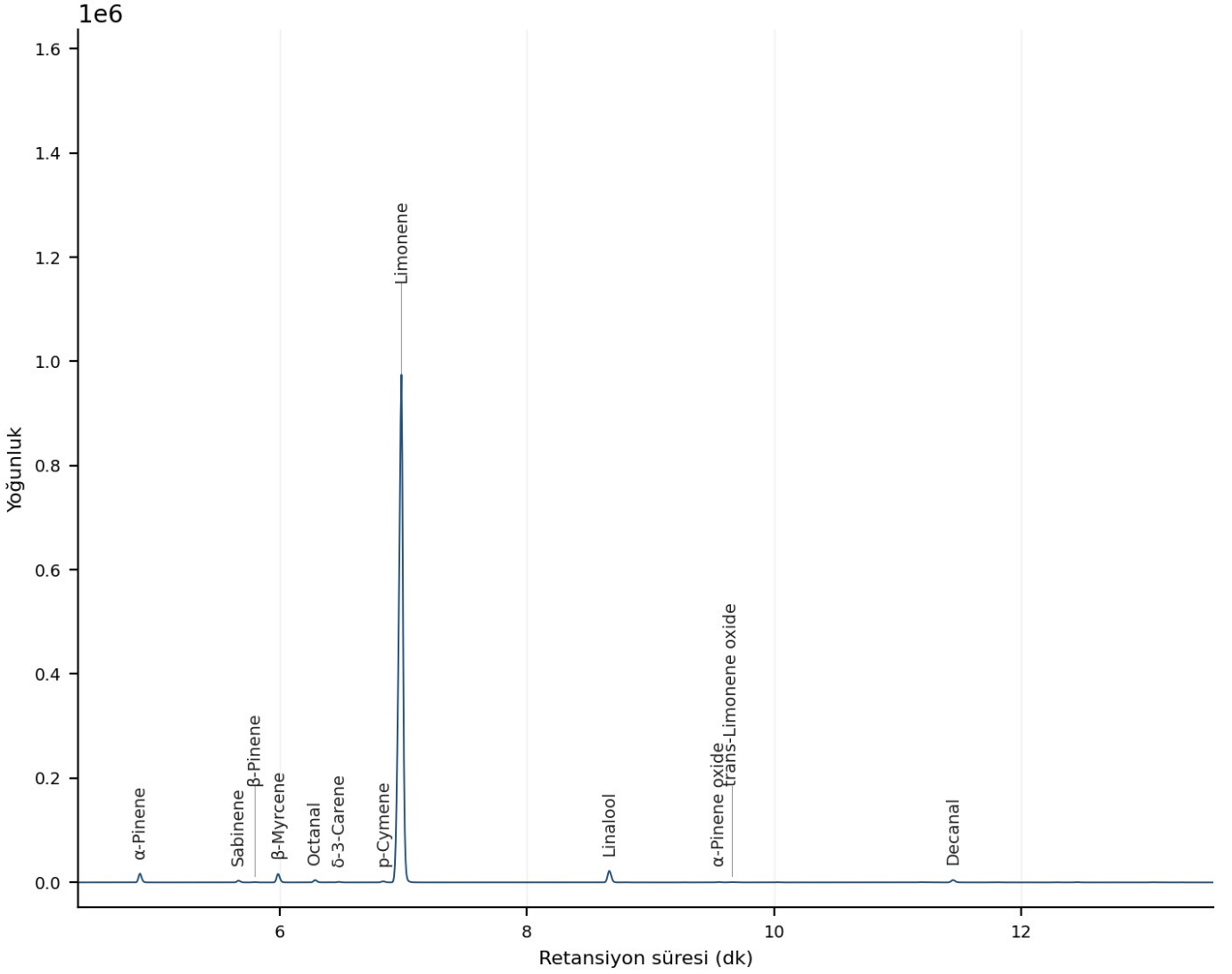
Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

Hammadde Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<4%
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
Ana bileşenler:			
Limonen	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 88	% 93,76
Linalool		maks. % 4,0	% 1,90
β-Mirsen		% 0,5 - 3,0	% 1,27
α-Pinen		% 0,5 - 3,0	% 1,25
Dekanal		% 0,1 - 1,0	% 0,43
Oktanal		% 0,1 - 1,0	% 0,38
Sabinen		maks. % 1,0	% 0,27
TOPLAM		min. % 92	% 99,26
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 98	% 99,87
Arsenik (As)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Kadmiyum (Cd)		T.E. (< 3 ppm)	T.E.
Kurşun (Pb)		T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Cıva (Hg)		T.E. (< 0.1 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: Fraksiyonlanmış hindistan cevizi yağı (kaprilik/kaprik trigliserit, MCT).

Ambalaj: 10 mL gıda sınıfı ince sisleme sprey başlıklı amber cam şişe; ayrıca kilogram bazında da sunulur (1-5 kg/şişe, 10-25-50 kg/varil).

Raf ömrü: 24 ay

Dozaj ve kullanım: Acı portakal kabuk yağı, tatlı portakala göre daha kuru ve daha yeşildir; marmelat, likör ve bitter çalışmalarına, fırın ürünlerine ve tatlı portakalın fazla şekerli kalacağı narenciye-çiçeksi koku akorlarına uygun acımsı bir kenarı vardır. Yağ neredeyse tamamen limonendir; onu ayıran yumuşak çiçeksi canlılığı linalool sağlar. Tüm sıkma narenciye kabuğu yağlarında olduğu gibi, ciltte kalan ürünler için geçerli fotosensitivite kılavuzuna uyunuz ve oksidasyonu sınırlamak için soğuk ve dolu saklayınız. Ekstrakt Spesifikasyonu ve kromatografik profildeki bileşim değerleri, ürünün uçucu yağ fraksiyonuna aittir ve GC-FID alan normalizasyonu ile belirlenmiştir; taşıyıcı yukarıda ayrıca belirtilmiştir.

Parti Numarası:
20260907-CTAR1FRG



Üretim Tarihi:
07.09.2026

Tam kromatografik profil (GC-FID)

Bileşen	CAS	RT (dk)	İçerik (%)
α-Pinen	80-56-8	4.872	1,25
Sabinen	3387-41-5	5.669	0,27
β-Pinen	127-91-3	5.798	0,05
β-Mirsen	123-35-3	5.990	1,27
Oktanal	124-13-0	6.289	0,38
δ-3-Karen	13466-78-9	6.480	0,09
p-Simen	99-87-6	6.839	0,18
Limonen	138-86-3	6.986	93,76
Linalool	78-70-6	8.668	1,90
α-Pinen oksit	1686-14-2	9.554	0,07
trans-Limonen oksit	4959-35-7	9.658	0,07
α-Terpineol	98-55-5	11.181	0,05
Dekanal	112-31-2	11.447	0,43
Karvon	99-49-0	12.447	0,05
Neral	106-26-3	13.052	0,05