

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматическое пищевое масло бергамота (холодного отжима), артикул AF-CTBG1FRG

Научное название: *Citrus bergamia*

Сырьё для экстракции: Кожура плодов (свежая)

Внешний вид: Прозрачная подвижная жидкость от бесцветной до бледной жёлто-зелёной

Аромат: Свежий цитрусовый, сладко-цветочный, с бальзамической базой

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

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

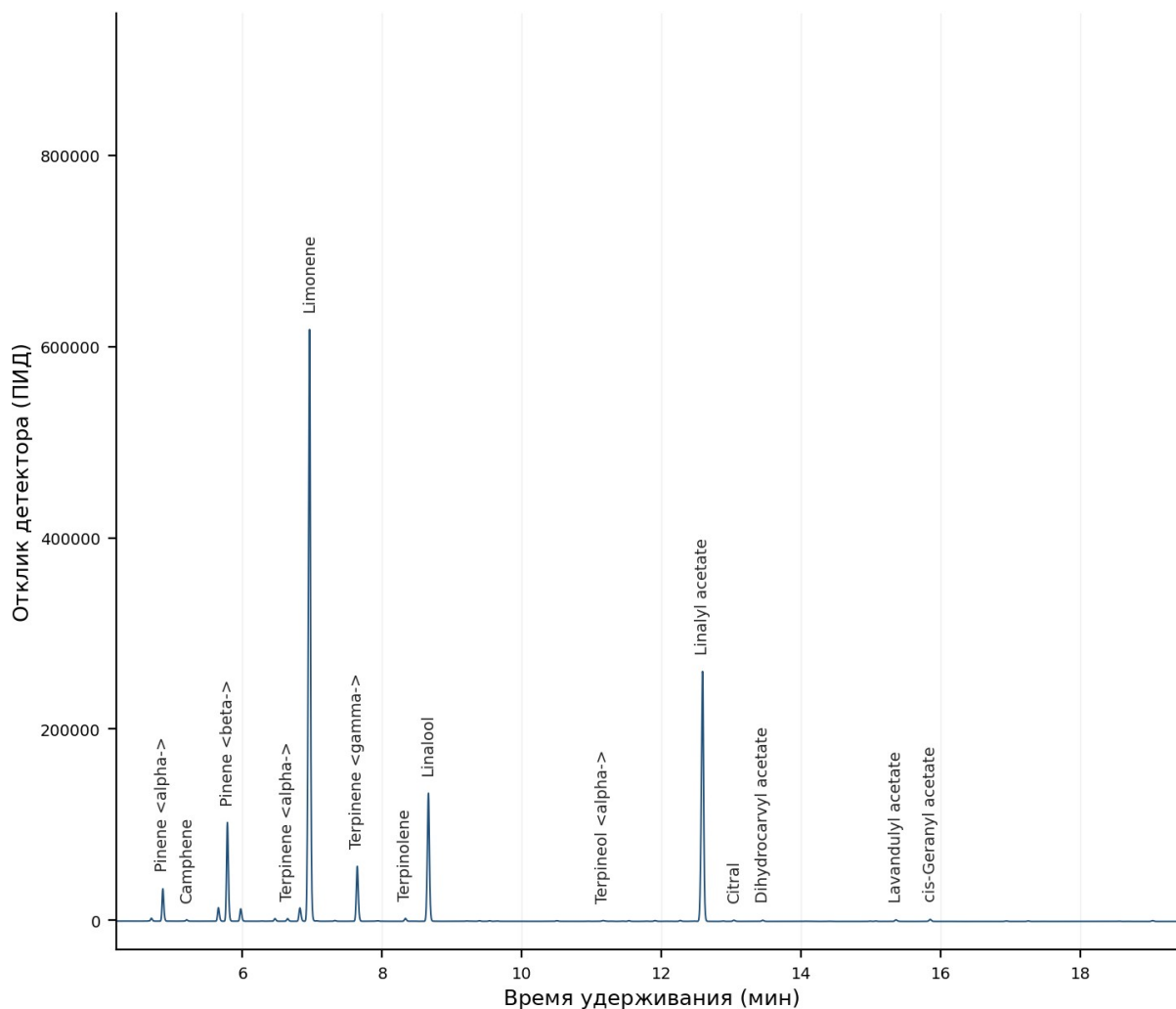
Анализ	Метод	Спецификация	Результат
Основные компоненты:			
α-Пинен	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	> 1,5 %	2,21 %
β-Пинен		> 5,0 %	7,13 %
Лимонен		> 40,0 %	48,82 %
γ-Терпинен		> 3,0 %	4,27 %
Линалоол		> 7,5 %	10,41 %
Линалилацетат		> 15,0 %	21,90 %
ВСЕГО		> 85,0 %	94,74 %
Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД)	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 95 %	99,48 %
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.

Номер партии:
20260907-CTBG1FRG

ALTRAFLORA

Изготовлено:
07.09.2026

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/бутыл, 10-25-50 кг/бочка).

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Бергамот — фирменная верхняя нота ароматизации чая Эрл Грей и одеколона. В ароматизации он поднимает кондитерские изделия, чёрные чайные купажи, горькие аперитивы и цитрусовые десерты; в парфюмерии даёт яркое, искрящееся начало с большей цветочной стойкостью, чем лимон или апельсин. Учтите, что прессованное масло бергамота содержит фотосенсибилизирующие фурукумарины: для несмываемых косметических средств соблюдайте применимый дермальный предел либо запрашивайте сорт с пониженным содержанием бергаптена (FCF). 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-CTBG1FRG



Изготовлено:
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПИД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
α-Туйен	2867-05-2	4.695	0,21
α-Пинен	80-56-8	4.859	2,21
Камфен	79-92-5	5.200	0,11
Сабинен	3387-41-5	5.655	0,97
β-Пинен	127-91-3	5.784	7,13
β-Мирцен	123-35-3	5.975	0,89
δ-3-Карен	13466-78-9	6.465	0,19
α-Терпинен	99-86-5	6.646	0,20
п-Цимен	99-87-6	6.822	1,05
Лимонен	138-86-3	6.960	48,82
γ-Терпинен	99-85-4	7.643	4,27
Терпинолен	586-62-9	8.332	0,23
Линалоол	78-70-6	8.662	10,41
β-Терпинилацетат	10198-23-9	9.392	0,05
Изононилацетат	58430-94-7	10.501	0,05
α-Терпинеол	98-55-5	11.162	0,10
Октилацетат	112-14-1	11.533	0,05
Линалилацетат	115-95-7	12.588	21,90
Цитраль	5392-40-5	13.035	0,10
Дигидрокарвилацетат	20405-60-1	13.448	0,10
Лавандулилацетат	25905-14-0	15.356	0,14
цис-Геранилацетат	141-12-8	15.846	0,19
цис-α-Бергамотен	18252-46-5	17.249	0,04
β-Бисаболен	4891-79-6	19.031	0,07