

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

**Наименование продукта:** Ароматическое пищевое масло розового грейпфрута (холодного отжима), артикул AF-CTPA1FRG

**Научное название:** *Citrus paradisi*

**Сырьё для экстракции:** Кожура плодов (свежая)

**Внешний вид:** Прозрачная подвижная жидкость от бесцветной до бледно-розовой

**Аромат:** Свежий, резкий цитрусовый, слегка горьковатый и зелёный

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

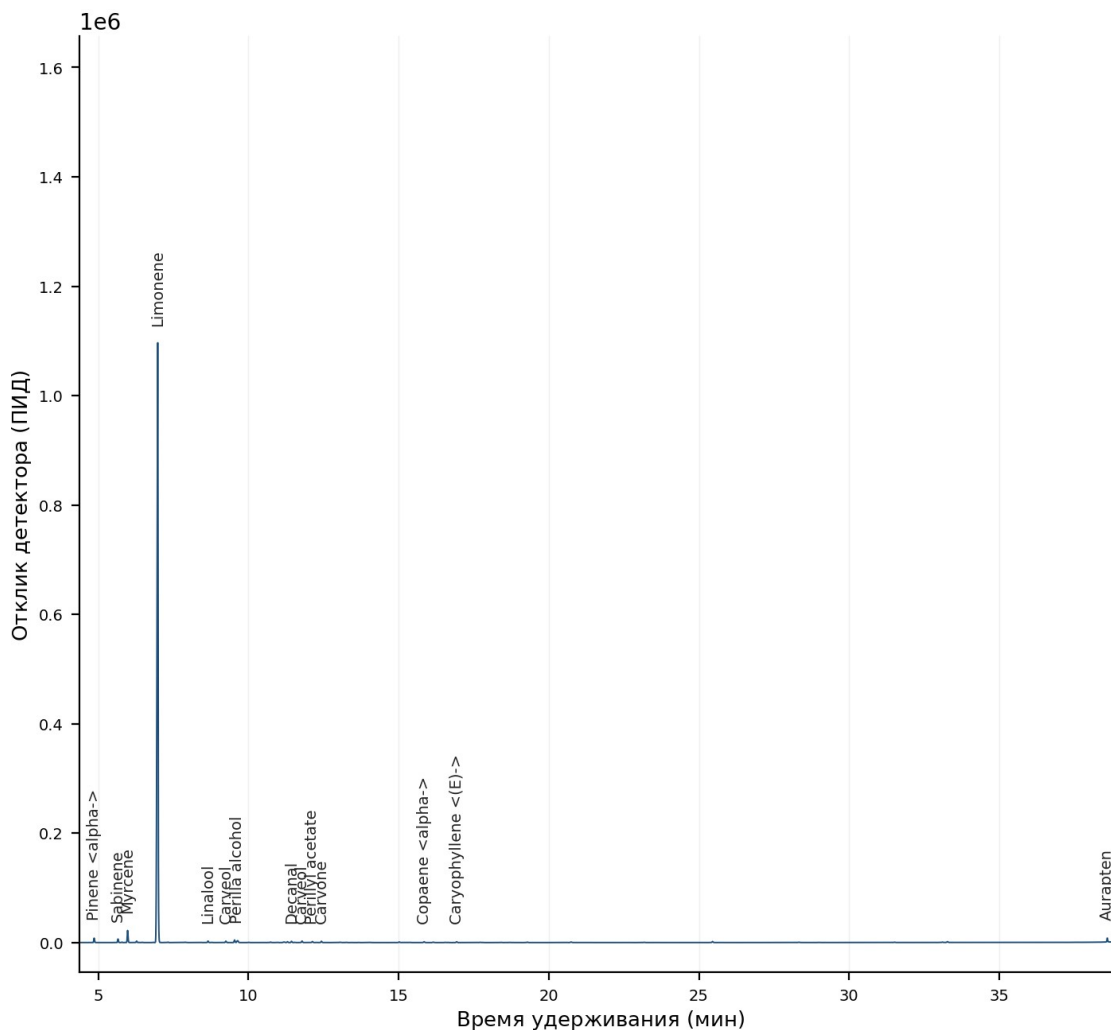
Спецификация сырья

| 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) | 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      |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|----------------|
| <b>Основные компоненты:</b>                    | ГХ-ПИД,                                     |                    |                |
| β-Мирцен                                       | нормализация                                | > 1,0 %            | 1,42 %         |
| Лимонен                                        | площадей (AF-LABGC003)                      | > 80,0 %           | 93,62 %        |
| <b>ВСЕГО</b>                                   |                                             | <b>&gt; 85,0 %</b> | <b>95,04 %</b> |
| Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД) | ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003) | мин. 95 %          | 99,21 %        |
| Мышьяк (As)                                    |                                             | Н.О. (< 1 ppm)     | Н.О.           |
| Кадмий (Cd)                                    | ИСП-ОЭС                                     | Н.О. (< 3 ppm)     | Н.О.           |
| Свинец (Pb)                                    | (внутренний метод)                          | 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/бутыл, 10-25-50 кг/бочка).

**Срок годности:** 24 месяца

**Дозировка и применение:** Грейпфрут даёт горько-свежую цитрусовую верхнюю ноту, отличающую его от апельсина; применяется в ароматизации напитков и кондитерских изделий, а также в отдушках для бытовой химии и средств личной гигиены ради чистого, бодрящего эффекта. Очень высокое содержание лимонена делает его и полезным природным обезжиривающим компонентом. Как и для всех прессованных цитрусовых масел, соблюдайте рекомендации по фотосенсибилизации для несмываемых косметических средств. 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-CTPA1FRG



Изготовлено:  
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПИД)

| Соединение         | CAS             | ВУ (мин)     | Содержание (%) |
|--------------------|-----------------|--------------|----------------|
| α-Пинен            | 80-56-8         | 4.863        | 0,50           |
| Сабинен            | 3387-41-5       | 5.659        | 0,42           |
| β-Пинен            | 127-91-3        | 5.787        | 0,05           |
| <b>β-Мирцен</b>    | <b>123-35-3</b> | <b>5.980</b> | <b>1,42</b>    |
| Октаналь           | 124-13-0        | 6.277        | 0,18           |
| <b>Лимонен</b>     | <b>138-86-3</b> | <b>6.981</b> | <b>93,62</b>   |
| Линалоол           | 78-70-6         | 8.656        | 0,20           |
| Карвеол            | 99-48-9         | 9.248        | 0,18           |
| Оксид лимонена     | 5989-27-5       | 9.540        | 0,34           |
| Периллиловый спирт | 536-59-4        | 9.645        | 0,38           |
| α-Терпинеол        | 98-55-5         | 10.738       | 0,07           |
| Периллальдегид     | 2111-75-3       | 11.198       | 0,14           |
| Лимонен-10-ол      | 3269-90-7       | 11.300       | 0,12           |
| Деканаль           | 112-31-2        | 11.435       | 0,17           |
| Карвеол            | 99-48-9         | 11.787       | 0,21           |
| Периллилацетат     | 15111-96-3      | 12.131       | 0,14           |
| Карвон             | 99-49-0         | 12.432       | 0,18           |
| 8-Гидроксилиналоол | 64142-78-5      | 15.021       | 0,10           |
| α-Копаен           | 138874-68-7     | 15.850       | 0,12           |
| (Е)-Кариофиллен    | 13877-93-5      | 16.936       | 0,11           |
| δ-Кадинен          | 16729-01-4      | 19.287       | 0,06           |
| Аураптен           | 495-02-3        | 38.596       | 0,50           |