

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Pembe greyfurt gıda aroma yağı (soğuk sıkım), Ürün Kodu AF-CTPA1FRG

Bilimsel adı: *Citrus paradisi*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve kabuğu (taze)

Görünüm: Berrak, renksizden açık pembeye, akıcı sıvı

Aroma: Taze, keskin narenciye; hafif acımsı ve yeşil

Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

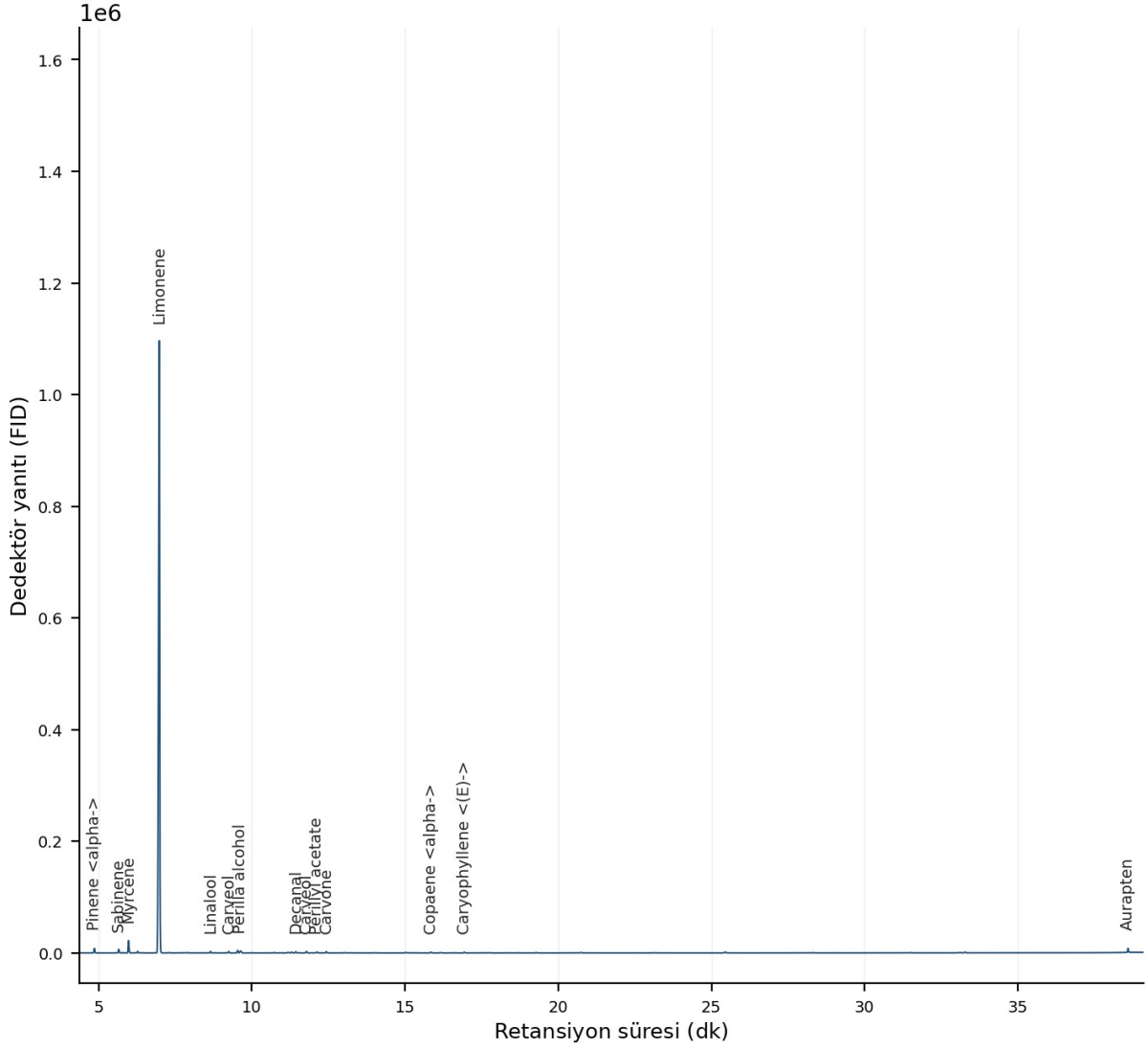
Hammadde Spesifikasyonu

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
Ana bileşenler:			
β-Mirsen	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	> % 1,0	% 1,42
Limonen		> % 80,0	% 93,62
TOPLAM		> % 85,0	% 95,04
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 95	% 99,21
Arsenik (As)		T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Kadmiyum (Cd)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	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.

Kromatogram



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: Greyfurt, portakaldan ayrıran acımsı-taze bir narenciye üst notası verir; içecek ve şekerleme aromalandırmasında, ayrıca temiz ve canlandırıcı bir etki için ev bakım ve kişisel bakım kokularında kullanılır. Çok yüksek limonen içeriği onu ayrıca kullanışlı bir doğal yağ çözücü bileşen hâline getirir. Tüm sıkma narenciye kabuğu yağlarında olduğu gibi, ciltte kalan ürünler için geçerli fotosensitivite kılavuzuna uyulmalıdır. 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-CTPA1FRG



Üretim Tarihi:

07.09.2026

Tam kromatografik profil (GC-FID)

Bileşen	CAS	RT (dk)	İçerik (%)
α -Pinen	80-56-8	4.863	0,50
Sabinen	3387-41-5	5.659	0,42
β -Pinen	127-91-3	5.787	0,05
β-Mirsen	123-35-3	5.980	1,42
Oktanal	124-13-0	6.277	0,18
Limonen	138-86-3	6.981	93,62
Linalool	78-70-6	8.656	0,20
Karveol	99-48-9	9.248	0,18
Limonen oksit	5989-27-5	9.540	0,34
Perilla alkolü	536-59-4	9.645	0,38
α -Terpineol	98-55-5	10.738	0,07
Perillaldehit	2111-75-3	11.198	0,14
Limonen-10-ol	3269-90-7	11.300	0,12
Dekanal	112-31-2	11.435	0,17
Karveol	99-48-9	11.787	0,21
Perillil asetat	15111-96-3	12.131	0,14
Karvon	99-49-0	12.432	0,18
8-Hidroksilinalool	64142-78-5	15.021	0,10
α -Kopaen	138874-68-7	15.850	0,12
(E)-Kariyofilen	13877-93-5	16.936	0,11
δ -Kadinen	16729-01-4	19.287	0,06
Aurapten	495-02-3	38.596	0,50