

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Эфирное масло грейпфрута (холодный отжим), артикул AF-CTPR1EO

Научное название: *Citrus paradisi*

Сырьё для экстракции: Кожура плодов (свежая)

Внешний вид: Бледно-жёлтая до розоватой подвижная жидкость

Аромат: Свежий, резкий цитрусовый, слегка горьковатый и зелёный

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

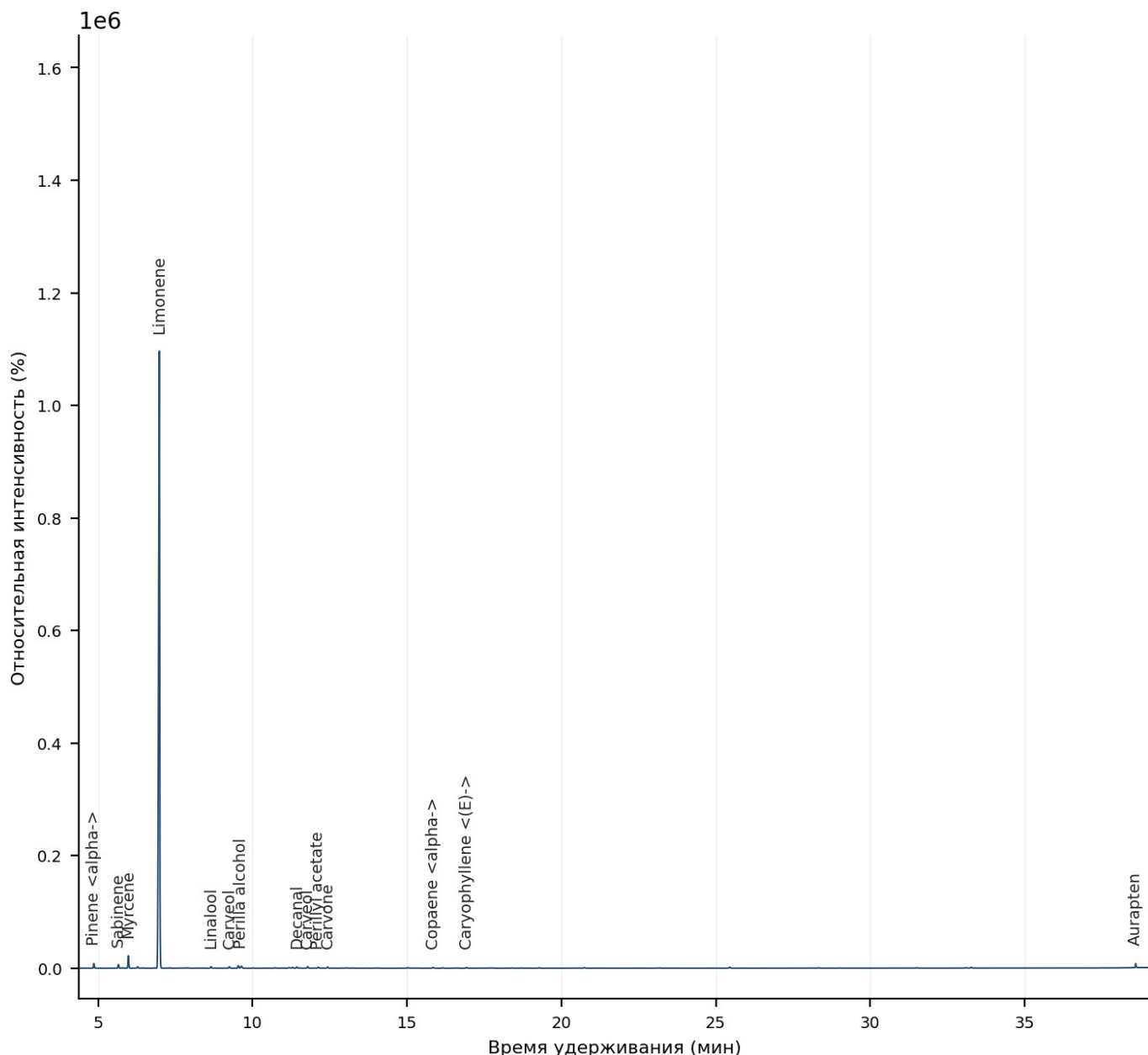
Спецификация сырья

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
Основные компоненты:			
Myrcene	ГХ-ПИД (внутренний метод)	>1,0 %	1,42 %
Limonene		>80,0 %	93,62 %
ВСЕГО		>85,0 %	95,04 %
Потери при сушке (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	<5%
Мышьяк (As)	ИСП-ОЭС (внутренний метод)	H.O. (< 1 ppm)	H.O.
Кадмий (Cd)		H.O. (< 3 ppm)	H.O.
Свинец (Pb)		H.O. (< 1 ppm)	H.O.
Ртуть (Hg)		H.O. (< 0.1 ppm)	H.O.
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	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	H.O. (в 25 г)	H.O.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	H.O. (в 1 г)	H.O.

Хроматограмма



Дополнительные сведения

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

Носитель: Отсутствует. Это чистое эфирное масло холодного отжима.

Упаковка: 50 мл – 1 л янтарное стекло; 5-25 кг лакированная стальная бочка.

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Масло грейпфрута применяют в ароматизации напитков, где его характерная горько-свежая верхняя нота отличает его от апельсина, а также в бытовой и косметической отдушке для чистого, бодрящего цитрусового профиля. Очень высокое содержание d-лимонена делает его пригодным и как природный растворитель и обезжиривающий компонент. В ароматерапии подчёркивают бодрящее действие и регуляцию аппетита. Как и для всех прессованных масел цитрусовой кожуры, для несмываемых средств соблюдайте рекомендации по фотосенсибилизации.

Номер партии:
20260610-CTPR1EO



Изготовлено:
10.06.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПВД)

Соединение	CAS	Категория	ВУ (мин)	Содержание (%)
Pinene <alpha->	80-56-8	Monoterpenoids	4.863	0,50
Sabinene	3387-41-5	Monoterpenoids	5.659	0,42
Pinene <beta->	127-91-3	Monoterpenoids	5.787	0,05
Myrcene	123-35-3	Monoterpenoids	5.980	1,42
Octanal	124-13-0	Ketones & Aldehydes	6.277	0,18
Limonene	138-86-3	Monoterpenoids	6.981	93,62
Linalool	78-70-6	Monoterpenoids	8.656	0,20
Carveol	99-48-9	Monoterpenoids	9.248	0,18
D-Limonene	5989-27-5	Monoterpenoids	9.540	0,34
Perilla alcohol	536-59-4	Monoterpenoids	9.645	0,38
Terpineol <alpha->	98-55-5	Monoterpenoids	10.738	0,07
Perillaldehyde	2111-75-3	Monoterpenoids	11.198	0,14
Limonen-10-ol	3269-90-7	Alcohols	11.300	0,12
Decanal	112-31-2	Ketones & Aldehydes	11.435	0,17
Carveol	99-48-9	Monoterpenoids	11.787	0,21
Perillyl acetate	15111-96-3	Esters	12.131	0,14
Carvone	99-49-0	Monoterpenoids	12.432	0,18
8-Hydroxylinalool	64142-78-5	Monoterpenoids	15.021	0,10
Copaene <alpha->	138874-68-7	Sesquiterpenoids	15.850	0,12
Caryophyllene <(E)->	13877-93-5	Sesquiterpenoids	16.936	0,11
Cadinene <delta->	16729-01-4	Sesquiterpenoids	19.287	0,06
Aurapten	495-02-3	Coumarins	38.596	0,50