

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Tatlı portakal gıda aroma yağı (soğuk sıkım), Ürün Kodu AF-CTSI1FRG

Bilimsel adı: *Citrus sinensis*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve kabuğu (taze)

Görünüm: Berrak, renksizden açık turuncuya, akıcı sıvı

Aroma: Taze, tatlı ve sulu narenciye; olgun portakal kabuğuna sadık

Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

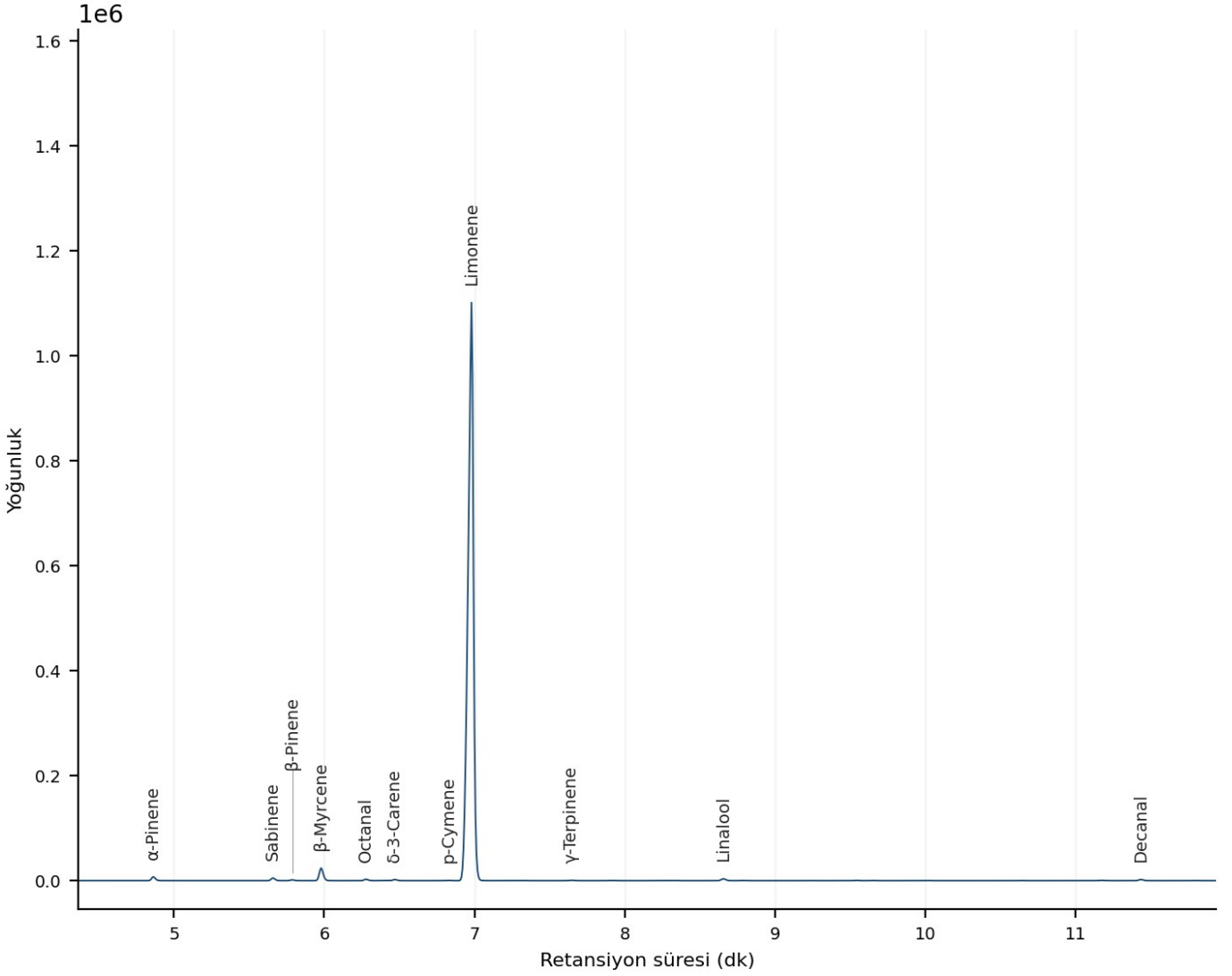
Hammadde Spesifikasyonu

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:			
Limonen	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 90	% 96,43
β-Mirsen		min. % 1,0	% 1,59
α-Pinen		maks. % 1,0	% 0,46
Sabinen		maks. % 1,0	% 0,33
Linalool		maks. % 1,0	% 0,27
TOPLAM		min. % 95	% 99,08
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 98	% 99,78
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.

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: Tatlı portakal, gıda uygulamalarında en yaygın kullanılan narenciye kokusudur — şekerleme, fırıncılık, süt ürünleri, alkolsüz içecekler ve şuruplar — ve mum, sabun ile temizlik ürünü kokularında da aynı ölçüde uygundur. Profil ağırlıklı olarak d-limonendir; bu bileşen ani sulu canlılığı verir, ancak malzemeyi oksidasyona da yatkın kılar: kapları kapalı, soğuk ve dolu tutunuz. 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-CTSI1FRG



Üretim Tarihi:
07.09.2026

Tam kromatografik profil (GC-FID)

Bileşen	CAS	RT (dk)	İçerik (%)
α-Pinen	80-56-8	4.863	0,46
Sabinen	3387-41-5	5.659	0,33
β-Pinen	127-91-3	5.787	0,10
β-Mirsen	123-35-3	5.980	1,59
Oktanal	124-13-0	6.277	0,18
δ-3-Karen	13466-78-9	6.469	0,15
p-Simen	99-87-6	6.829	0,04
Limonen	138-86-3	6.980	96,43
γ-Terpinen	99-85-4	7.644	0,06
Linalool	78-70-6	8.656	0,27
Dekanal	112-31-2	11.435	0,17