

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматическое пищевое масло кардамона, артикул AF-ELCA1FRG

Научное название: *Elettaria cardamomum*

Сырьё для экстракции: Семена (сушёные)

Внешний вид: Прозрачная подвижная жидкость от бесцветной до бледно-жёлтой

Аромат: Тёплый, сладко-пряный и камфорный, со свежей цинеоловой верхней нотой

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

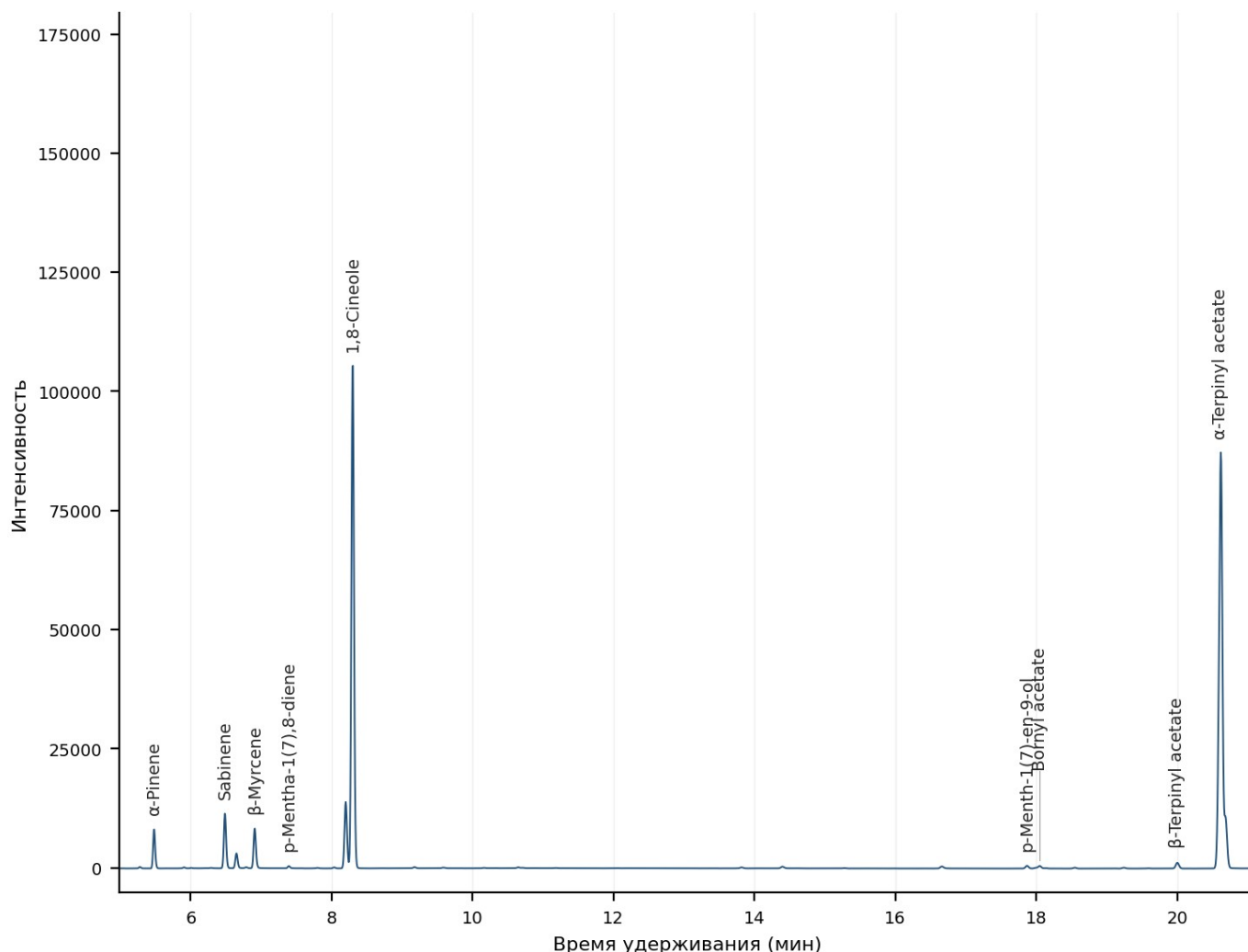
Спецификация сырья

Анализ	Метод	Результат
Общая зола	Ph. Eur. (2.4.16)	<4%
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:			
α-Терпинилацетат	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	30 – 50 %	45,52 %
1,8-Цинеол		25 – 45 %	37,95 %
Лимонен		2,0 – 8,0 %	4,98 %
Сабинен		2,0 – 6,0 %	3,69 %
β-Мирцен		1,0 – 4,0 %	2,73 %
α-Пинен		1,0 – 4,0 %	2,45 %
β-Пинен		макс. 3,0 %	1,04 %
ВСЕГО		мин. 90 %	98,36 %
Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД)	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 95 %	99,63 %
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.

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/бутыль, 10-25-50 кг/бочка).

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Кардамон применяется в хлебобулочных и кондитерских изделиях, в кофейных и чайных (чай масала) основах, в ликёрах и биттерах, а также в пряных смесях. Характер держится на балансе между α-терпинилацетатом, дающим сладко-пряное фруктовое тело, и 1,8-цинеолом, обеспечивающим свежую камфорную подачу; в данной партии эфир немного преобладает над оксидом. Кардамон ценится и в тонкой парфюмерии за тёплую, летучую пряную верхнюю ноту. 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-ELCA1FRG



Изготовлено:
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПВД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
α-Пинен	80-56-8	5.480	2,45
Сабинен	3387-41-5	6.486	3,69
β-Пинен	127-91-3	6.649	1,04
β-Мирцен	123-35-3	6.908	2,73
п-Мента-1(7),8-диен	499-97-8	7.393	0,14
Лимонен	138-86-3	8.200	4,98
1,8-Цинеол	470-82-6	8.299	37,95
п-Мент-1(7)-ен-9-ол	29548-16-1	17.870	0,26
Борнилацетат	76-49-3	18.050	0,31
β-Терпинилацетат	10198-23-9	20.004	0,56
α-Терпинилацетат	80-26-2	20.621	45,52