

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматическое пищевое масло бадьяна, артикул AF-ILVE1FRG

Научное название: *Illicium verum*

Сырьё для экстракции: Плоды (сушёные)

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

Аромат: Сладкий, тёплый, интенсивно анисовый, с лакричным телом

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

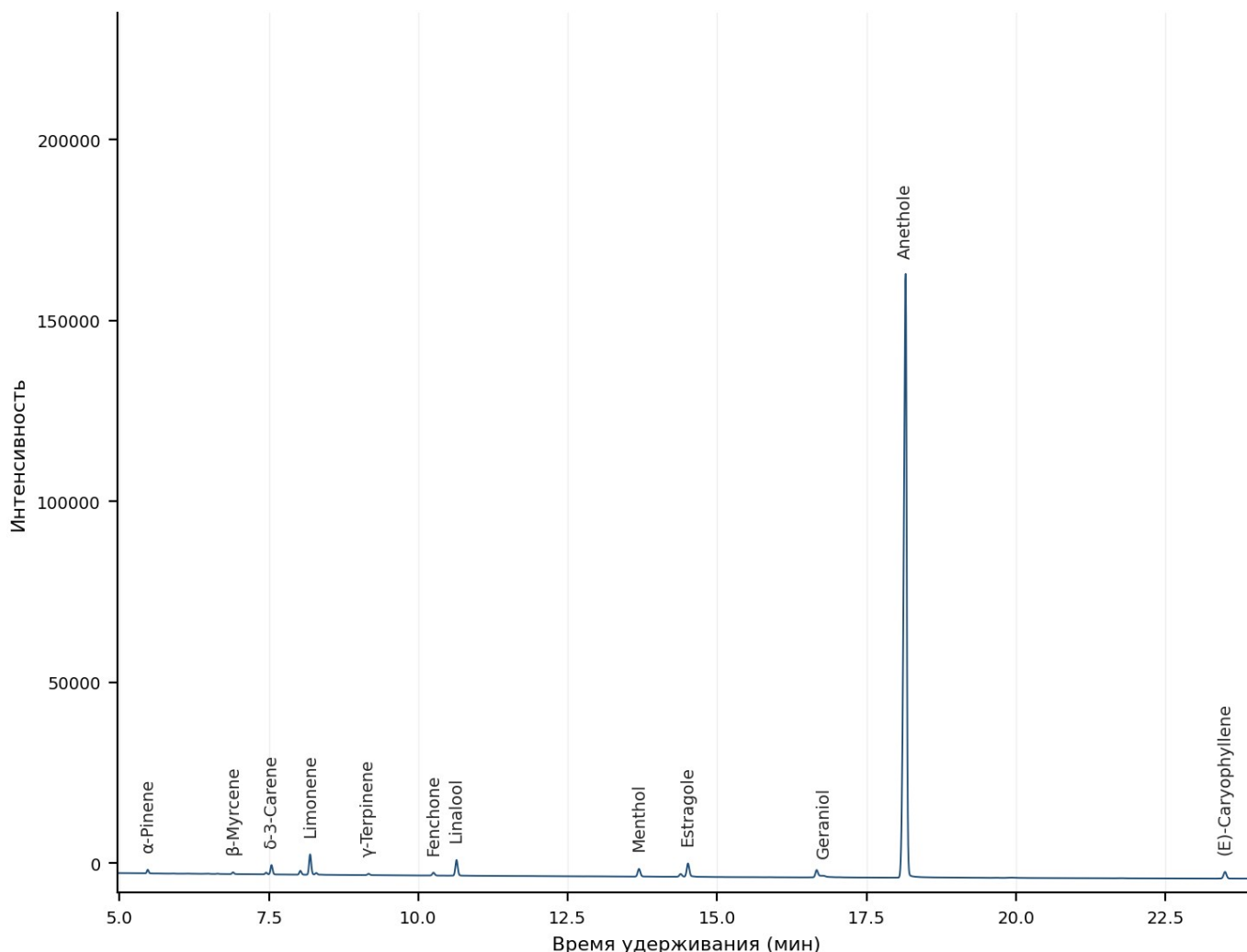
Спецификация сырья

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:			
Анетол	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 80 %	87,83 %
Лимонен		макс. 5,0 %	2,15 %
Линалоол		макс. 3,0 %	1,81 %
Эстрагол		макс. 6,0 %	1,76 %
(Е)-Кариофиллен		макс. 2,0 %	0,95 %
δ-3-Карен		макс. 2,0 %	0,93 %
ВСЕГО		мин. 90 %	95,43 %
Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД)	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 95 %	98,82 %
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: Ароматическое масло бадьяна применяется в кондитерских и хлебобулочных изделиях, ликёрах и пряных основах для напитков, а также в приправах, где требуется тёплая анисовая нота. Доминирующий компонент — анетол, он несёт практически весь запах, поэтому эффективны очень малые добавки. Эстрагол естественно присутствует в бадьяне; разработчикам следует соблюдать пределы по эстраголу, действующие для их категории продукции и рынка. 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-ILVE1FRG



Изготовлено:
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПИД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
α-Пинен	80-56-8	5.474	0,32
β-Мирцен	123-35-3	6.901	0,17
α-Фелландрен	99-83-2	7.455	0,16
δ-3-Карен	13466-78-9	7.545	0,93
п-Цимен	99-87-6	8.028	0,40
Лимонен	138-86-3	8.191	2,15
1,8-Цинеол	470-82-6	8.293	0,19
γ-Терпинен	99-85-4	9.169	0,16
Фенхон	1195-79-5	10.255	0,34
Линалоол	78-70-6	10.640	1,81
Ментол	1490-04-6	13.693	0,98
α-Терпинеол	98-55-5	14.390	0,37
Эстрагол	140-67-0	14.512	1,76
Гераниол	106-24-1	16.780	0,30
Анетол	104-46-1	18.152	87,83
(Е)-Кариофиллен	13877-93-5	23.497	0,95