

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Yıldız anason gıda aroma yağı, Ürün Kodu AF-ILVE1FRG

Bilimsel adı: *Illicium verum*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve (kurutulmuş)

Görünüm: Berrak, renksizden açık sarıya, akıcı sıvı

Aroma: Tatlı, sıcak ve yoğun anasonlu; meyan kökünü andıran gövdeli

Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

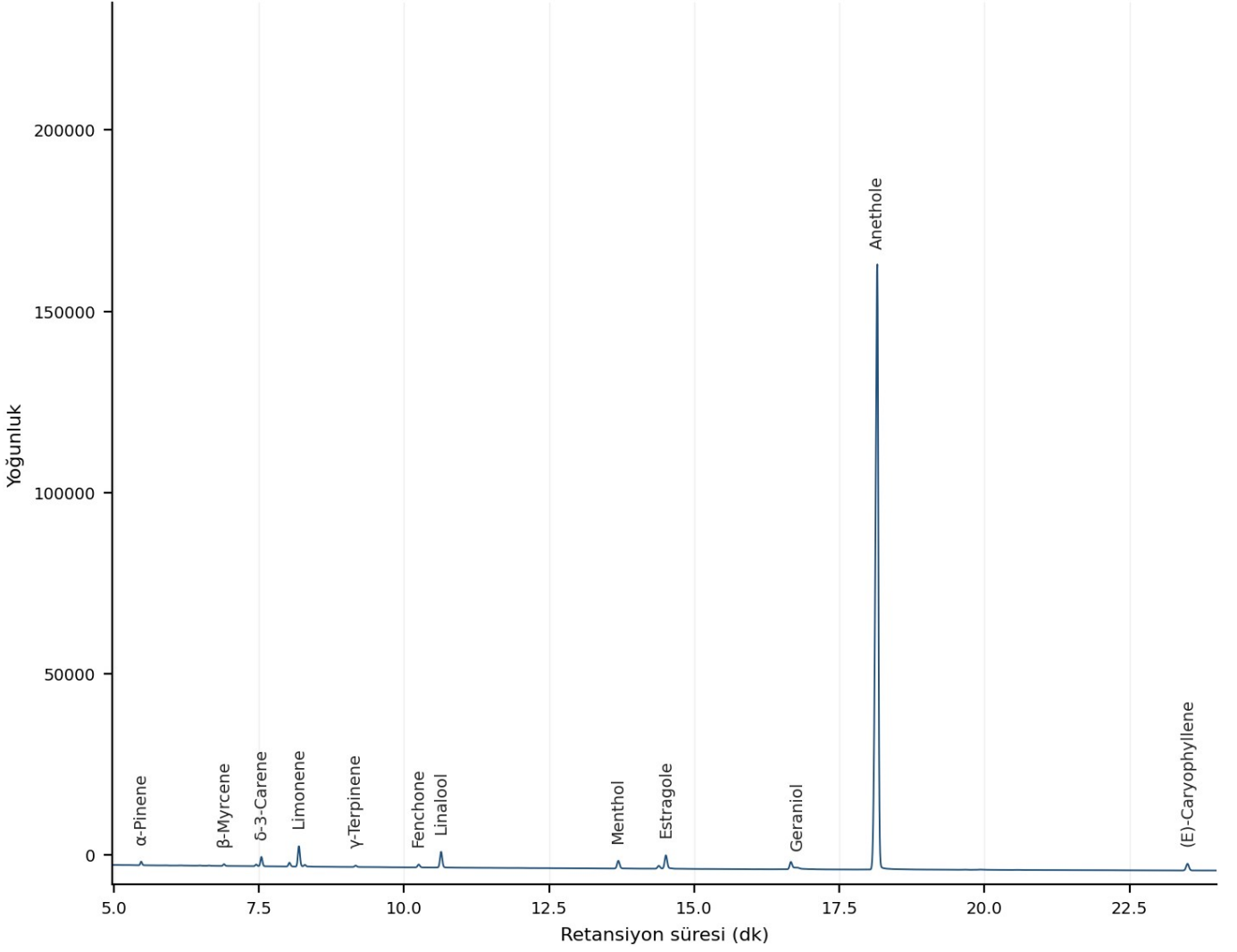
Hammadde Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<4%
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:			
Anetol	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 80	% 87,83
Limonen		maks. % 5,0	% 2,15
Linalool		maks. % 3,0	% 1,81
Estragol		maks. % 6,0	% 1,76
(E)-Kariyofilen		maks. % 2,0	% 0,95
δ-3-Karen		maks. % 2,0	% 0,93
TOPLAM		min. % 90	% 95,43
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 95	% 98,82
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: Yıldız anason aroma yağı; şekerleme, fırın ürünleri, likör ve baharatlı içecek bazlarında, ayrıca sıcak anason notası istenen tuzlu baharat çalışmalarında kullanılır. Baskın bileşen anetoldür ve kokunun tamamına yakınına taşır; bu nedenle çok küçük ilaveler etkilidir. Estragol yıldız anasonda doğal olarak bulunur; formülasyoncular kendi ürün kategorileri ve pazarları için geçerli estragol sınırlarına uymalıdır. 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-ILVE1FRG



Üretim Tarihi:
07.09.2026

Tam kromatografik profil (GC-FID)

Bileşen	CAS	RT (dk)	İçerik (%)
α -Pinen	80-56-8	5.474	0,32
β -Mirsen	123-35-3	6.901	0,17
α -Felandren	99-83-2	7.455	0,16
δ-3-Karen	13466-78-9	7.545	0,93
p-Simen	99-87-6	8.028	0,40
Limonen	138-86-3	8.191	2,15
1,8-Sineol	470-82-6	8.293	0,19
γ -Terpinen	99-85-4	9.169	0,16
Fenkon	1195-79-5	10.255	0,34
Linalool	78-70-6	10.640	1,81
Mentol	1490-04-6	13.693	0,98
α -Terpineol	98-55-5	14.390	0,37
Estragol	140-67-0	14.512	1,76
Geraniol	106-24-1	16.780	0,30
Anetol	104-46-1	18.152	87,83
(E)-Kariyofilen	13877-93-5	23.497	0,95