

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Ardıç meyvesi gıda aroma yağı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-JUCO1FRG

Bilimsel adı: *Juniperus communis*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyveler (kozalaklar), kuru

Görünüm: Berrak, renksizden açık sarıya, akıcı sıvı

Aroma: Taze, reçineli ve odunsu; yeşil-otsu gövdeli

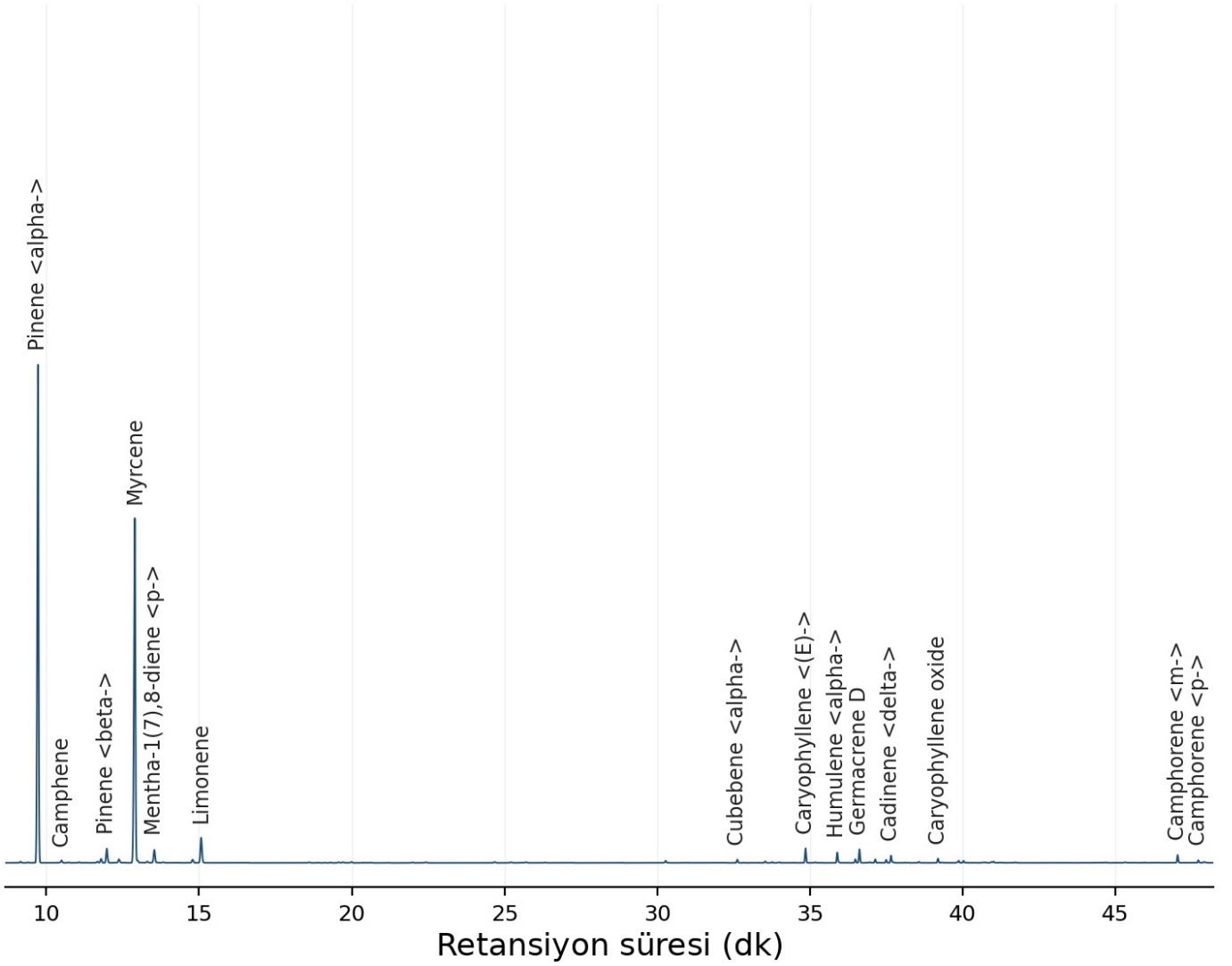
Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

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:			
α-Pinen	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	% 40 - 55	% 46,90
β-Mirsen		% 30 - 40	% 36,32
Limonen		% 2 - 5	% 2,85
β-Pinen		> % 1,0	% 1,46
p-Menta-1(7),8-dien		> % 1,0	% 1,37
(E)-Kariyofilen		> % 1,0	% 1,20
TOPLAM		> % 85	% 90,10
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	> % 95	% 98,25
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.



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: Ardıç meyvesi, cini tanımlayan botaniktir; bitter, vermut ve distile içki bazlarında, tuzlu marinasyonlarda ve av eti baharatlamasında, ayrıca taze-odunsu koku akorlarında kullanılır. Karakteristik reçineli canlılığı, başlıca α -pinen ve mircenden oluşan monoterpen fraksiyonu taşır. Aroma uygulamalarında az kullanınız; tipik seviyeler % 0,05'in belirgin biçimde altındadır. Gebelikte kullanılması önerilmez. Ekstrakt Spesifikasyonu ve kromatografik profildeki bileşim değerleri, ürünün uçucu yağ fraksiyonuna aittir ve GC-FID alan normalizasyonu ile belirlenmiştir; taşıyıcı yukarıda ayrıca belirtilmiştir.

Tam kromatografik profil (GC-FID)

Bileşen	CAS	RT (dk)	İçerik (%)
3-Metilapopinen	4889-83-2	9.153	0,12
α -Tuyen	2867-05-2	9.404	0,05
α-Pinen	80-56-8	9.726	46,90
Kamfen	79-92-5	10.495	0,27
Tuya-2,4(10)-dien	36262-09-6	10.728	0,06
Santolina trien	2153-66-4	11.076	0,07
β-Pinen	127-91-3	11.978	1,46
α -Fenken	471-84-1	12.375	0,44
β-Mirsen	123-35-3	12.895	36,32
cis-2,6-Dimetil-2,6-oktadien	2492-22-0	13.301	0,13
p-Menta-1(7),8-dien	499-97-8	13.534	1,37
δ -3-Karen	13466-78-9	13.820	0,08
p-Simen	99-87-6	14.788	0,35
Limonen	138-86-3	15.068	2,85
İzogeranial	55722-59-3	19.709	0,07
Terpinen-4-ol	562-74-3	24.685	0,11
α -Terpineol	98-55-5	25.212	0,10
Bornil asetat	76-49-3	30.278	0,20
α -Kubeben	31141-66-9	32.625	0,28
α -Kopaen	138874-68-7	33.538	0,14
cis-Geranil asetat	141-12-8	33.767	0,07
(E)-Kariyofilen	13877-93-5	34.858	1,20
β -Kopaen	18252-44-3	35.181	0,06
α -Humulen	6753-98-6	35.896	0,89
γ -Muurolen	30021-74-0	36.488	0,29
Germakren D	105453-16-5	36.624	1,12
γ -Muurolen	30021-74-0	36.962	0,06
α -Muurolen	10208-80-7	37.141	0,29
γ -Kadinen	38357-83-4	37.499	0,25
δ -Kadinen	16729-01-4	37.657	0,66
13-Hidroksivalensen	438536-20-0	38.569	0,11
Kariyofilen oksit	1139-30-6	39.196	0,36
Germakra-4(15),5,10(14)-trien-1 α -ol	81968-62-9	39.322	0,07
Humulen epoksit II	19888-34-7	39.869	0,21
6-İzopropenil-4,8a-dimetil-oktahidronaftalen-2-ol	-	40.032	0,18
τ -Kadinol	5937-11-1	40.751	0,05
β -Kopaen-4 α -ol	126060-41-1	40.950	0,11
14-Hidroksi- α -muurolen	105661-29-8	41.734	0,06
m-Kamforen	20016-73-3	47.042	0,61
p-Kamforen	20016-72-2	47.719	0,23