

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Lavanta gıda aroma yağı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-LANG1FRG

Bilimsel adı: *Lavandula angustifolia*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Çiçekli tepe kısımları (taze)

Görünüm: Berrak, renksizden açık sarıya, akıcı sıvı

Aroma: Karakteristik taze çiçeksi ve otsu; çiçekli sürgünleri andıran

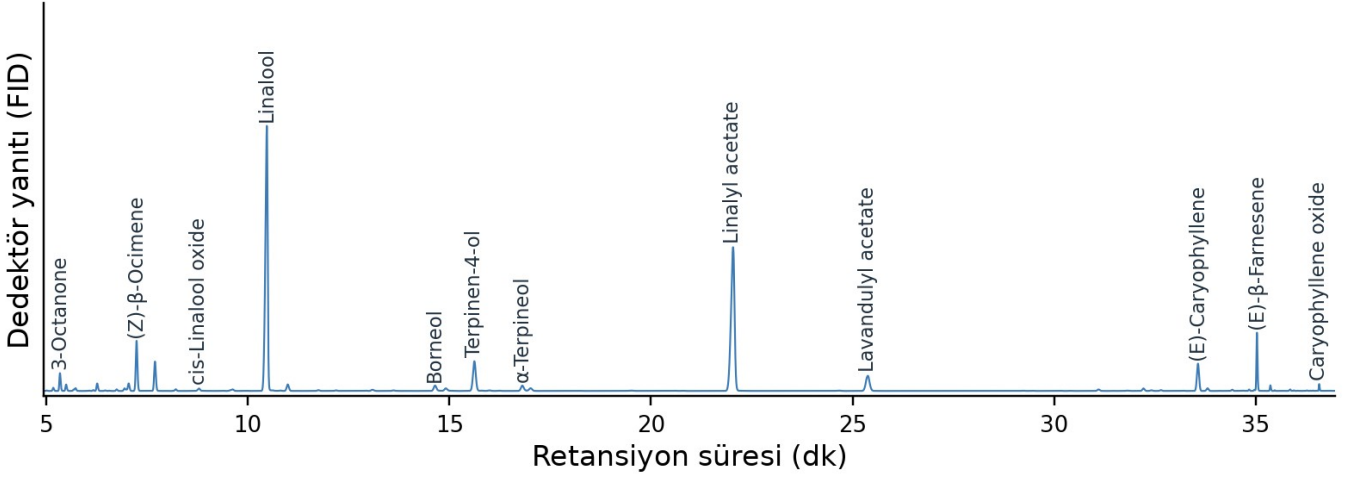
Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

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:			
Linalool		% 20,0 - 43,0	% 35,59
Linalil asetat		% 25,0 - 47,0	% 29,11
Terpinen-4-ol		maks. % 8,0	% 4,86
(Z)- β -Osimen	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	% 1,0 - 10,0	% 4,76
(E)- β -Osimen		% 0,5 - 6,0	% 2,92
Lavandulil asetat		maks. % 8,0	% 3,28
1,8-Sineol		maks. % 3,0	% 0,81
Kâfur		maks. % 1,5	t.e.
TOPLAM		min. % 95	% 98,23
Arsenik (As)		T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Kadmiyum (Cd)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	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 sprej 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: Şekerleme, fırıncılık, şurup, sütü tatlı ve içecek aromalandırmasında; ayrıca mum, sabun ve ev bakım ürünleri kokulandırmasında kullanıma uygun gıda sınıfı lavanta aroma yağıdır. Profile linalool ve linalil asetat hâkimdir; bu iki bileşen yağın yaklaşık üçte ikisini oluşturur ve yumuşak otsu gövdeli, dolgun bir çiçeksi üst nota verir. Etkiye göre dozlayınız ve nihai üründe değerlendiriniz; lavanta güçlüdür ve tatlı uygulamalarda kolayca aşırı dozlanabilir. 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 (%)
1-Heksanol	111-27-3	2.763	0,08
α -Tuyen	2867-05-2	3.839	0,13
α -Pinen	80-56-8	4.019	0,23
Kamfen	79-92-5	4.415	0,11
1-Okten-3-ol	3391-86-4	5.175	0,26
3-Oktanon	106-68-3	5.341	1,38
β -Mirsen	123-35-3	5.493	0,53
3-Oktanol	589-98-0	5.727	0,35
Heksil asetat	142-92-7	6.264	0,65
p-Simen	99-87-6	6.747	0,14
Limonen	138-86-3	6.941	0,27
1,8-Sineol	470-82-6	7.045	0,81
(Z)-β-Osimen	3338-55-4	7.241	4,76
(E)-β-Osimen	3779-61-1	7.697	2,92
γ -Terpinen	99-85-4	8.212	0,18
cis-Linalool oksit	5989-33-3	8.790	0,33
trans-Linalool oksit	34995-77-2	9.624	0,27
Linalool	78-70-6	10.471	35,59
1-Okten-3-il asetat	2442-10-6	10.991	0,85
3-Oktil asetat	4864-61-3	12.185	0,08
Borneol	507-70-0	14.644	0,88
Lavandulol	58461-27-1	14.911	0,42
Terpinen-4-ol	562-74-3	15.619	4,86
α -Terpineol	98-55-5	16.808	0,93
Heksil bütirat	2639-63-6	17.014	0,50
Linalil asetat	115-95-7	22.035	29,11
Lavandulil asetat	25905-14-0	25.378	3,28
Geranil asetat	141-12-8	32.647	0,10
(E)-Kariyofilen	13877-93-5	33.566	3,44
α -Santalen	512-61-8	33.803	0,33
(E)- β -Farnesen	18794-84-8	35.027	3,68
β -Kopaen	18252-44-3	35.361	0,34
γ -Muurolen	30021-74-0	35.853	0,11
Kariyofilen oksit	1139-30-6	36.571	0,33