

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматическое пищевое масло мяты перечной, артикул AF-MEPI1FRG

Научное название: *Mentha × piperita*

Сырьё для экстракции: Надземные части (сушёные)

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

Аромат: Резкий, охлаждающий и сладко-мятный с чистой ментоловой подачей

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

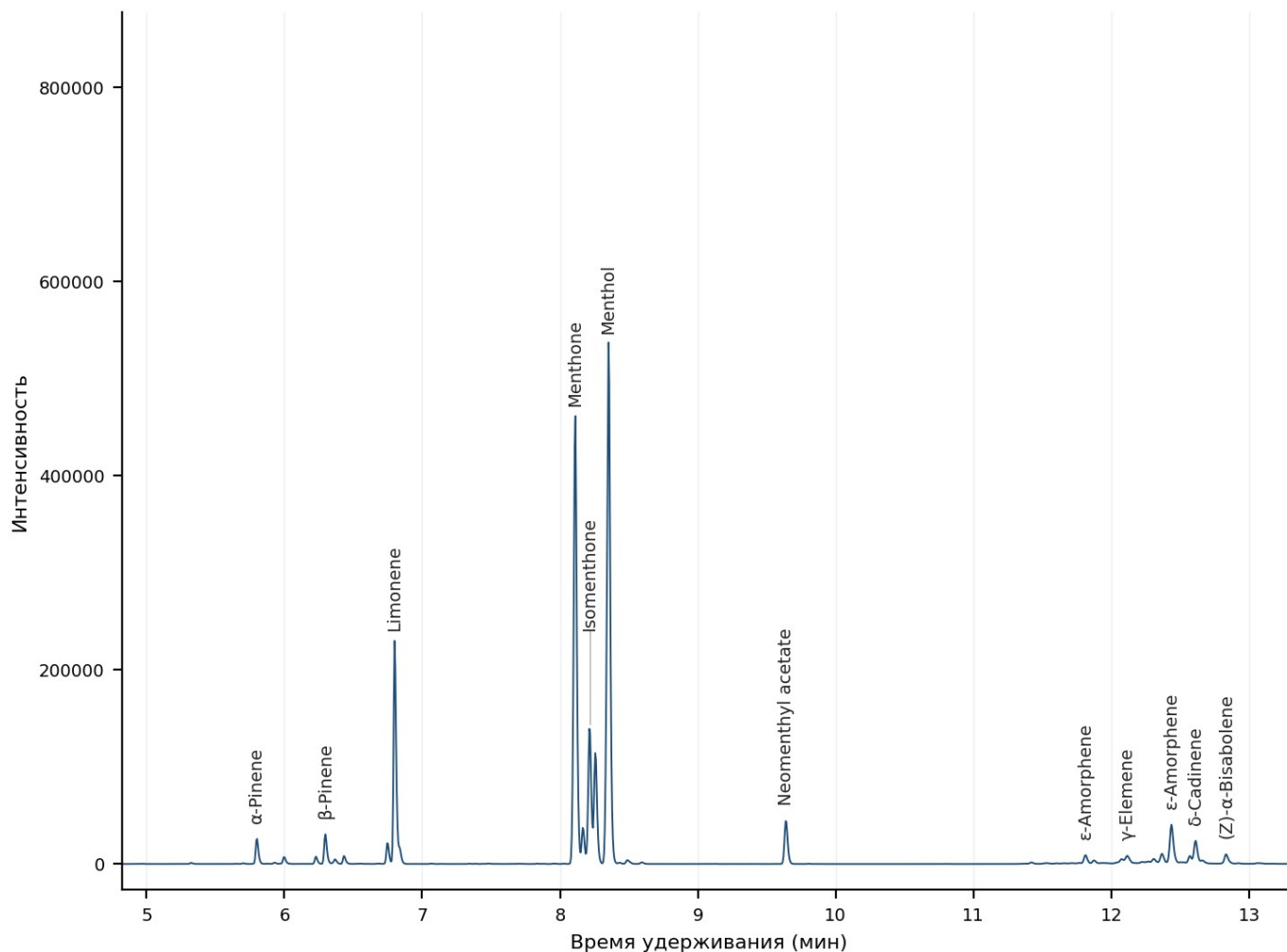
Спецификация сырья

Анализ	Метод	Результат
Общая зола	Ph. Eur. (2.4.16)	<5%
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:			
Ментол	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	28 - 40 %	30,70 %
Ментон		15 - 32 %	24,88 %
Лимонен		1,0 - 15,0 %	10,88 %
Изоментон		2,0 - 10,0 %	7,61 %
Неоментилацетат		1,0 - 5,0 %	2,45 %
β-Пинен		макс. 3,0 %	1,45 %
α-Пинен		макс. 3,0 %	1,24 %
ВСЕГО		мин. 75 %	79,21 %
Идентифицированные соединения (площадь ГХ-ПИД)	ГХ-ПИД, нормализация площадей (AF-LABGC003)	мин. 88 %	91,07 %
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: Мята перечная применяется в ароматизации кондитерских изделий, жевательной резинки, шоколада, молочных продуктов и напитков, в отдушках для средств гигиены полости рта, а также в охлаждающих косметических и бытовых средствах. Профиль определяют ментол и ментон: уровень ментола задаёт воспринимаемое охлаждение, а ментон и изоментон дают травяно-мятную глубину. Материал сильный — малые добавки работают далеко, а передозировка читается как резкость, а не свежесть. 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-MEPI1FRG



Изготовлено:
07.09.2026

Полный хроматографический профиль (ГХ-ПВД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
2,5-Диэтилтетрагидрофуран	41239-48-9	5.324	0,06
α-Туйен	2867-05-2	5.702	0,04
α-Пинен	80-56-8	5.801	1,24
цис-3-Метилциклогексанол	5454-79-5	5.930	0,07
3-Метилциклогексанон	591-24-2	5.999	0,37
Сабинен	3387-41-5	6.229	0,35
β-Пинен	127-91-3	6.298	1,45
Ментоментен	500-00-5	6.368	0,26
4-Метил-3-гептанол	14979-39-6	6.434	0,39
п-Цимен	99-87-6	6.749	0,99
Лимонен	138-86-3	6.801	10,88
δ-2-Карен	554-61-0	7.481	0,04
Ментон	10458-14-7	8.111	24,88
Изоментон	491-07-6	8.215	7,61
Ментол	1490-04-6	8.353	30,70
Неоментол	89-78-1	8.490	0,23
Неоизокаркуеханол	31104-61-7	8.594	0,09
Неоментилацетат	2230-87-7	9.640	2,45
(Е)-Кариофиллен	13877-93-5	11.421	0,14
α-Дупрезинанен	214895-45-1	11.530	0,10
Изогермакрен D	317819-80-0	11.715	0,08
ε-Аморфен	54932-90-0	11.813	0,65
Изогермакрен D	317819-80-0	11.938	0,15
γ-Мууролен	30021-74-0	12.076	0,41
γ-Элемен	29873-99-2	12.116	0,73
Декагидро-1,6-диметил-4-(пропан-2-ил)нафталин	29788-41-8	12.268	0,18
Виридифлорен	21747-46-6	12.368	0,71
ε-Аморфен	54932-90-0	12.437	2,80
γ-Кадинен	38357-83-4	12.570	0,46
δ-Кадинен	16729-01-4	12.612	1,84
(Z)-α-Бисаболен	29837-07-8	12.833	0,72