

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri

Ürün Adı: Nane gıda aroma yağı, Ürün Kodu AF-MEPI1FRG

Bilimsel adı: *Mentha × piperita*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Toprak üstü kısımlar (kuru)

Görünüm: Berrak, renksizden açık sarıya, akıcı sıvı

Aroma: Keskin, serinletici ve tatlı naneli; temiz mentol canlılığıyla

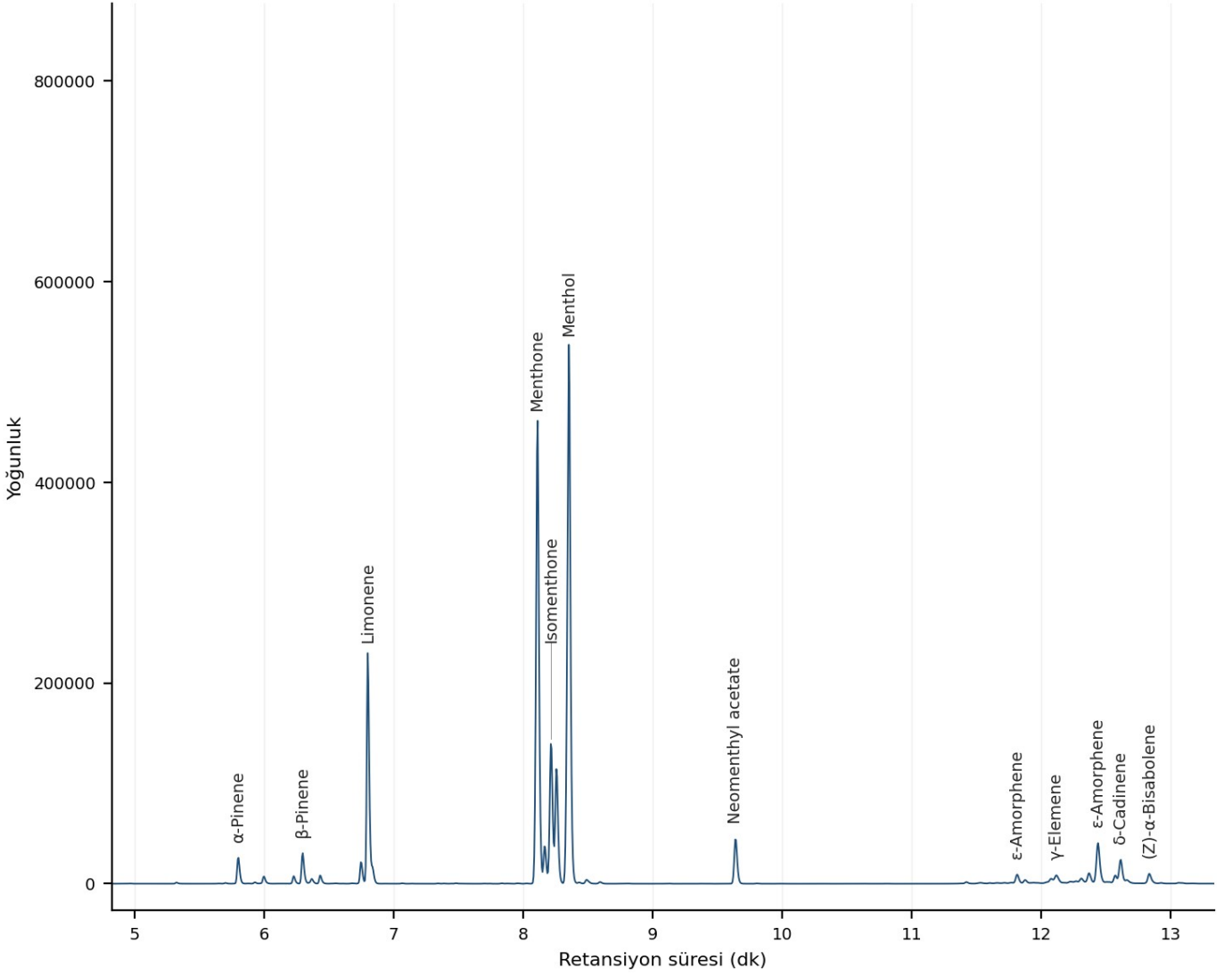
Çözünürlük: Suda çözünmez; etanol ve sabit yağlarda çözünür

Hammadde Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<5%
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:			
Mentol		% 28 - 40	% 30,70
Menton		% 15 - 32	% 24,88
Limonen	GC-FID, alan	% 1,0 - 15,0	% 10,88
İzomenton	normalizasyonu (AF-LABGC003)	% 2,0 - 10,0	% 7,61
Neomentil asetat		% 1,0 - 5,0	% 2,45
β-Pinen		maks. % 3,0	% 1,45
α-Pinen		maks. % 3,0	% 1,24
TOPLAM		min. % 75	% 79,21
Tanımlanan bileşikler (GC-FID alanı)	GC-FID, alan normalizasyonu (AF-LABGC003)	min. % 88	% 91,07
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 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: Nane; şekerleme, sakız, çikolata, süt ürünleri ve içecek aromalandırmasında, ağız bakımı kokularında ve serinletici kişisel bakım ile ev bakım ürünlerinde kullanılır. Profili mentol ve menton birlikte tanımlar; algılanan serinliği mentol düzeyi belirlerken, otsu-naneli derinliği menton ve izomenton sağlar. Malzeme güçlüdür — küçük ilaveler uzun yol alır ve aşırı dozlama taze değil sert bir izlenim verir. 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 (%)
2,5-Dietiltetrahidrofuran	41239-48-9	5.324	0,06
α -Tuyen	2867-05-2	5.702	0,04
α-Pinen	80-56-8	5.801	1,24
cis-3-Metilsikloheksanol	5454-79-5	5.930	0,07
3-Metilsikloheksanon	591-24-2	5.999	0,37
Sabinen	3387-41-5	6.229	0,35
β-Pinen	127-91-3	6.298	1,45
Mentomenten	500-00-5	6.368	0,26
4-Metil-3-heptanol	14979-39-6	6.434	0,39
p-Simen	99-87-6	6.749	0,99
Limonen	138-86-3	6.801	10,88
δ -2-Karen	554-61-0	7.481	0,04
Menton	10458-14-7	8.111	24,88
izomenton	491-07-6	8.215	7,61
Mentol	1490-04-6	8.353	30,70
Neomentol	89-78-1	8.490	0,23
Neoizokarkuejanol	31104-61-7	8.594	0,09
Neomentil asetat	2230-87-7	9.640	2,45
(E)-Kariyofilen	13877-93-5	11.421	0,14
α -Duprezianen	214895-45-1	11.530	0,10
izogermakren D	317819-80-0	11.715	0,08
ϵ -Amorfen	54932-90-0	11.813	0,65
izogermakren D	317819-80-0	11.938	0,15
γ -Muurolen	30021-74-0	12.076	0,41
γ -Elemen	29873-99-2	12.116	0,73
Dekahidro-1,6-dimetil-4-(propan-2-il)naftalen	29788-41-8	12.268	0,18
Viridifloren	21747-46-6	12.368	0,71
ϵ -Amorfen	54932-90-0	12.437	2,80
γ -Kadinen	38357-83-4	12.570	0,46
δ -Kadinen	16729-01-4	12.612	1,84
(Z)- α -Bisabolen	29837-07-8	12.833	0,72