

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Экстракт длинного перца (SFE)
(происхождение: Турция), артикул AF-PRLG1TSF

Научное название: *Piper longum*

Сырьё для экстракции: Плоды (сухие)

Внешний вид: Оранжево-жёлтый олеорезин

Аромат: Характерный

Растворимость: Нерастворимо в воде, растворимо в этаноле



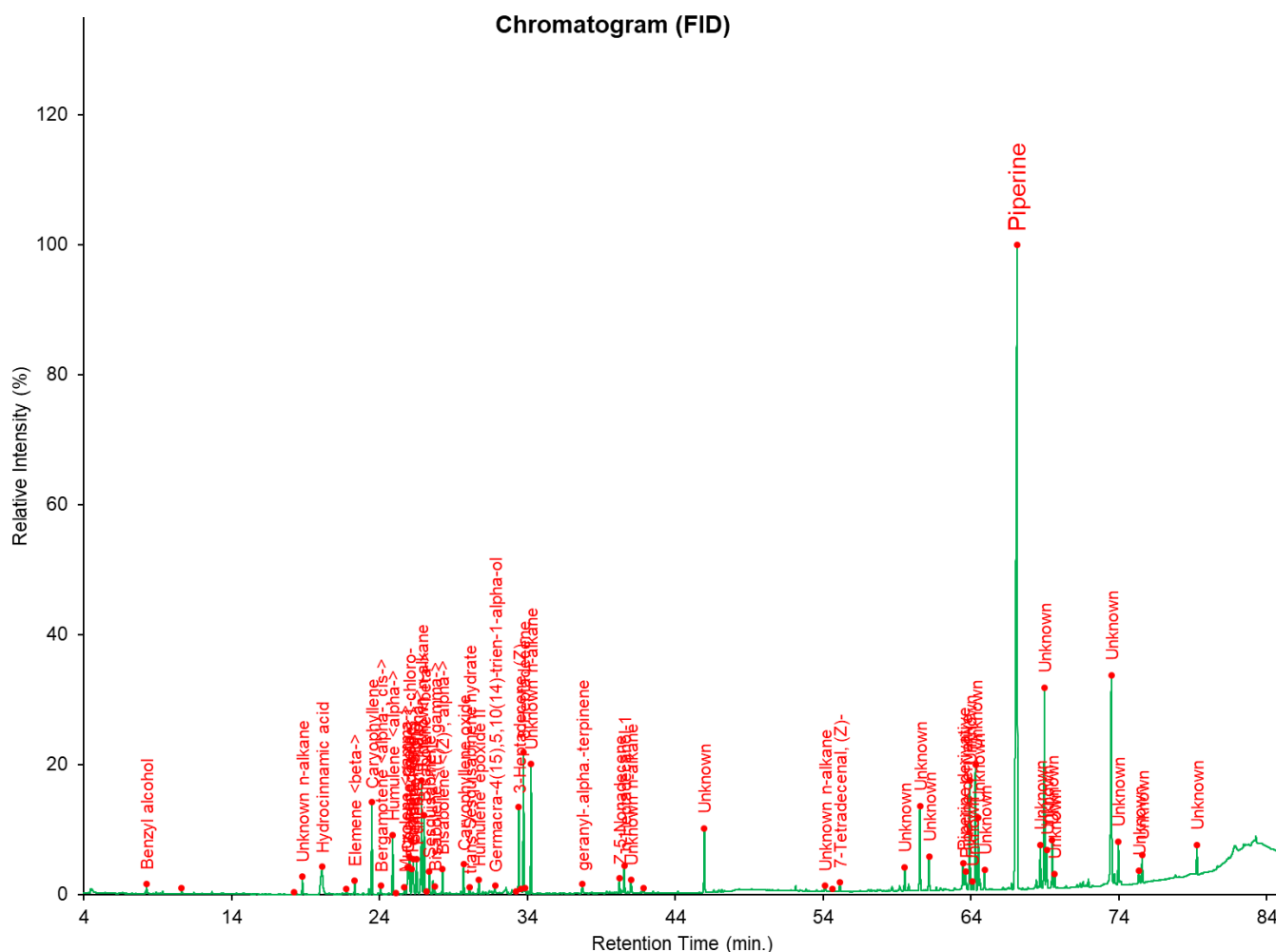
Спецификация сырья

Анализ	Метод	Результат
Общая зола	Ph. Eur. (2.4.16)	<3%
Пестициды	GC/MS, LC-MS/MS	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.13)
Афлатоксины (G1, G2, B1, B2)	AOAC 999.07	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.18)
Охратоксин А	AOAC 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
Пиперин	ВЭЖХ-ДМД (внутренний метод)	>25 %	28,33 %
Основные терпеноиды:			
Humulene <alpha->	ГХ-МС и ГХ-ПВД	>1 %	1,37 %
Bisabolene <beta->	(внутренний метод)	>1 %	1,77 %
Caryophyllene <(E)->		>2 %	2,12 %
Потери при сушке (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4 %
Мышьяк (As)		Н.О. (< 1 ppm)	Н.О.
Кадмий (Cd)	ИСП-ОЭС	Н.О. (< 3 ppm)	Н.О.
Свинец (Pb)	(внутренний метод)	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: Отсутствует. Это чистый олеорезин без остатков растворителя или адъюнктов.

Упаковка: 1-5 кг/бутыль, 10-25-50 кг/бочка.

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Хотя оба вида содержат пиперин в качестве основного острого алкалоида, длинный перец обеспечивает более сложное сенсорное впечатление: сначала сладость, затем медленно нарастающее, длительное тепло с тёплыми, землистыми и слегка ореховыми нижними нотами. Чёрный перец, напротив, обеспечивает мгновенную резкую остроту с более яркими, более терпеновыми верхними нотами. Олеорезин длинного перца обычно содержит более широкий спектр пиперин-родственных алкалоидов. Пищевая промышленность ценит его в гурманских и специальных применениях, где его нюансированный профиль остроты обогащает продукты, вдохновлённые североафриканской, индийской и юго-восточно-азиатской кухнями. Свойства, повышающие биодоступность, аналогичны свойствам чёрного перца, что делает его полезным в нутрицевтических комбинациях.