Номер партии:
20260301-PRLG1TSF

ALTRAFLORA
NATURAL EXTRACTS

Изготовлено:
01.03.2026

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 A	AOAC 2004.10	Соответствует Евр. Фарм. (2.8.22)
Бензо(a)пирен (ПАУ)	JOSS 2002 25, pp. 96–100	<10 ppb

Спецификация экстракта

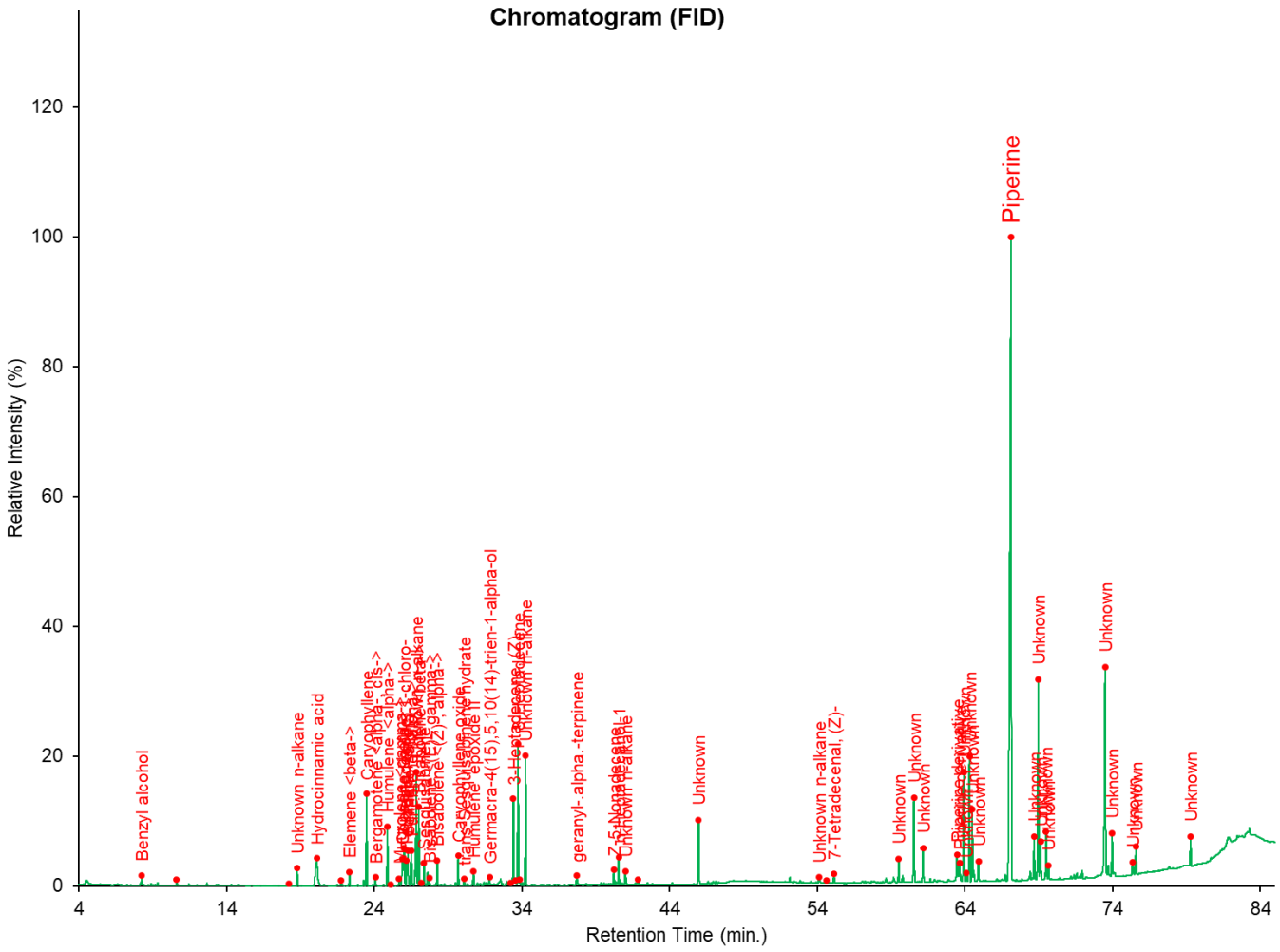
Анализ	Метод	Спецификация	Результат
Пиперин	ВЭЖХ-ДМД (внутренний метод)	>25 %	28,33 %
Основные терпеноиды:			
Humulene <alpha->	ГХ-МС и ГХ-ПИД (внутренний метод)	>1 %	1,37 %
Bisabolene <beta->		>1 %	1,77 %
Caryophyllene <(E)->		>2 %	2,12 %
Потери при сушке (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4 %
Мышьяк (As)	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
Escherichia coli	ISO 16649-2	Н.О. (в 1 г)	Н.О.
Salmonella	ISO 6579	Н.О. (в 25 г)	Н.О.
Pseudomonas aeruginosa	ISO 13720	Н.О. (в 1 г)	Н.О.
Staphylococcus aureus	ISO 6888-1	Н.О. (в 1 г)	Н.О.

Zafer Mahallesi, 1033/2 Sokak, No: 16/A, Merkezefendi/DENİZLİ || www.altraflora.com

Номер партии:
20260301-PRLG1TSF

Изготовлено:
01.03.2026

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.

Zafer Mahallesi, 1033/2 Sokak, No: 16/A, Merkezefendi/DENİZLİ || www.altraflora.com