Parti Numarası:
20260301-PRLG1TSF

ALTRAFLORA
NATURAL EXTRACTS

Üretim Tarihi:
01.03.2026

TEKNİK VERİ FORMU

Ürün Bilgileri



Ürün Adı: Uzun biber SFE ekstraktı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-PRLG1TSF

Bilimsel adı: *Piper longum*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve (kuru)

Görünüm: Turuncu-sarı oleoresin

Aroma: Karakteristik

Çözünürlük: Suda çözünmez, etanolde çözünür

Hammadde Spesifikasyonu

Analiz	Yöntem	Sonuç
Bitki için toplam kül	Ph. Eur. (2.4.16)	<3%
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

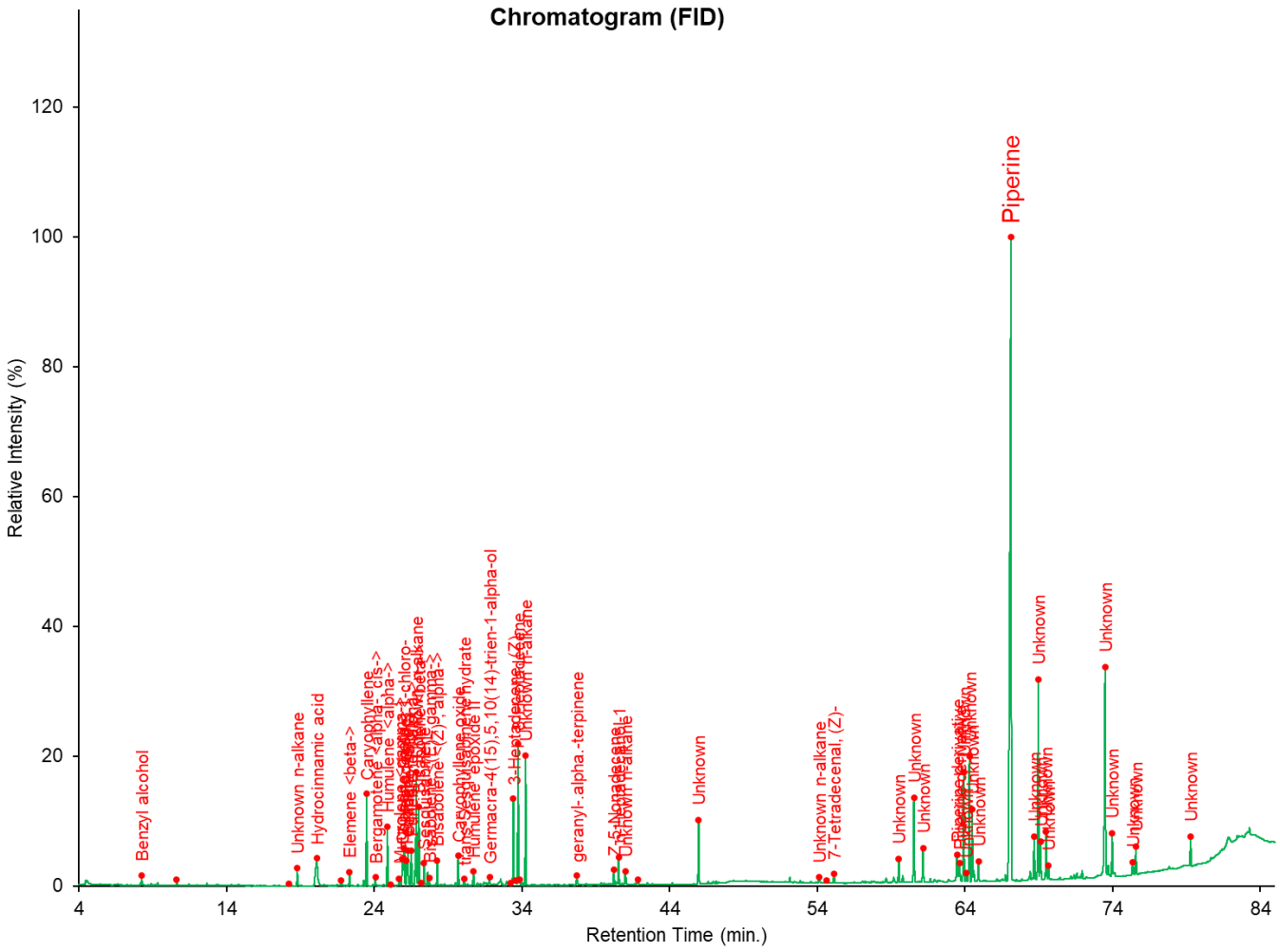
Analiz	Yöntem	Spesifikasyon	Sonuç
Piperin	HPLC-DAD (kurum içi yöntem)	>25 %	28,33 %
Başlıca terpenoidler:			
Humulene <alpha->	GC-MS ve GC-FID (kurum içi yöntem)	>1 %	1,37 %
Bisabolene <beta->		>1 %	1,77 %
Caryophyllene <(E)->		>2 %	2,12 %
Kurutma kaybı (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4 %
Arsenik (As)	ICP-OES (kurum içi yöntem)	T.E. (< 1 ppm)	T.E.
Kadmiyum (Cd)		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
Escherichia coli	ISO 16649-2	T.E. (1 g'da)	T.E.
Salmonella	ISO 6579	T.E. (25 g'da)	T.E.
Pseudomonas aeruginosa	ISO 13720	T.E. (1 g'da)	T.E.
Staphylococcus aureus	ISO 6888-1	T.E. (1 g'da)	T.E.

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

Parti Numarası:
20260301-PRLG1TSF

Üretim Tarihi:
01.03.2026

Kromatogram



Ek Veriler

Saklama koşulları: Serin ve kuru bir yerde, yoğun ışık ve yüksek ısıdan uzak tutarak saklayınız.

Taşıyıcı: Yok. Bu, çözücü kalıntısı veya tağşiş madde içermeyen saf bir oleoresindir.

Ambalaj: 1–5 kg/şişe, 10–25–50 kg/varil.

Raf ömrü: 24 ay

Dozaj ve kullanım: Her iki tür de birincil keskin alkaloid olarak piperin içerse de uzun biber daha karmaşık bir duyusal deneyim sunar: ilk tatlılık, ardından yavaşça yükselen ve kalıcı bir sıcaklık; sıcak, topraksı ve hafif fındıksı alt notalar. Buna karşılık kara biber, daha parlak ve daha terpenik üst notalarla anında keskin acılık sağlar. Uzun biber oleoresini tipik olarak piperin türevi alkaloidlerin daha geniş bir yelpazesini içerir. Gıda endüstrisi bunu, nüanslı sıcaklık profilinin Kuzey Afrika, Hint ve Güneydoğu Asya mutfağı esinli ürünleri zenginleştirdiği gurme ve özel uygulamalar için değerli görür. Biyoyararlanım artırıcı özellikleri kara biberinkilere benzer olup nutrasötik kombinasyonlarda yararlı olmasını sağlar.

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