

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте

Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный – экстракт чёрного перца AltraFlora, водно-диспергируемый, 2% пиперина (происхождение: Турция), артикул AF-PRNG1EML

Научное название: *Piper nigrum*

Сырьё для экстракции: Плод (сухой)

Внешний вид: Оранжево-жёлтая эмульсия «масло в воде»

Аромат: Пряный, острый, тёплый перечный.

pH: 4,3–5,5.

Растворимость: Диспергируется в воде (эмульсия «масло в воде»); смешивается с этанолом

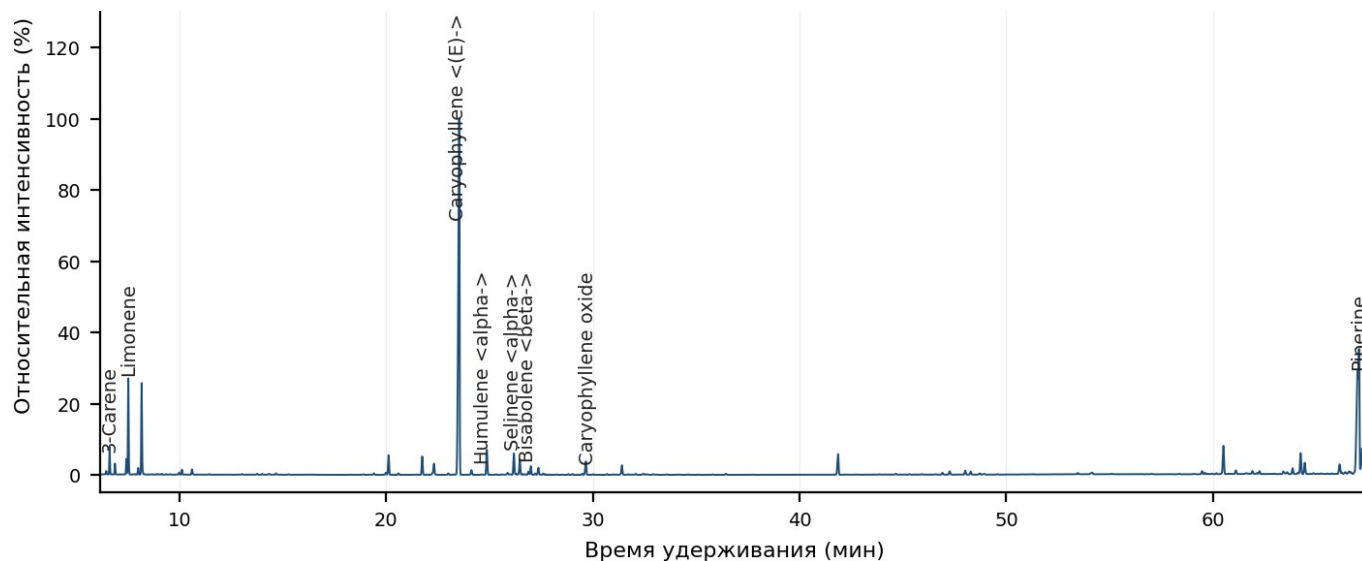
Спецификация сырья

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
Piperine	ВЭЖХ-ДМД (внутренний метод)	>2 %	2,01 %
Основные терпеноиды:			
Caryophyllene <(E)->	ГХ-МС и ГХ-ПИД	>2 %	2,35 %
3-Carene	(внутренний метод)	>0,2 %	0,45 %
Limonene		>0,2 %	0,36 %
Мышьяк (As)	ИСП-ОЭС (внутренний метод)	H.O. (< 1 ppm)	H.O.
Кадмий (Cd)		H.O. (< 3 ppm)	H.O.
Свинец (Pb)		H.O. (< 1 ppm)	H.O.
Ртуть (Hg)		H.O. (< 0.1 ppm)	H.O.
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	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Salmonella</i>	ISO 6579	H.O. (в 25 г)	H.O.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 13720	H.O. (в 1 г)	H.O.
<i>Staphylococcus aureus</i>	ISO 6888-1	H.O. (в 1 г)	H.O.

Хроматограмма



Полный хроматографический профиль (ГХ-ПИД)

Соединение	CAS	ВУ (мин)	Содержание (%)
Pinene <beta->	127-91-3	6,625	0,99
3-Carene	13466-78-9	6,642	4,46
Myrcene	123-35-3	6,837	0,04
Limonene	138-86-3	7,532	3,59
Caryophyllene <(E)->	87-44-5	23,502	23,47
Humulene <alpha->	6753-98-6	24,677	1,35
Selinene <alpha->	473-13-2	26,156	0,84
Selinene <beta->	17066-67-0	26,438	0,64
Bisabolene <beta->	495-61-4	26,872	0,65
Cadinene <delta->	483-76-1	27,154	0,43
Caryophyllene oxide	1139-30-6	29,760	0,85
I-(+)-Ascorbic acid 2,6-dihexadecanoate	28474-90-0	41,952	0,05
Piperine	94-62-2	67,081	27,10

Дополнительные сведения

Условия хранения: Хранить в холодильнике (2–8 °C); беречь от яркого света и высокой температуры. Перед использованием хорошо взболтать.

Носитель: Лецитин (E322(i)) и вода. Экстракт чёрного перца эмульгирован в водно-лецитиновой основе.

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

Срок годности: 12 месяцев (невскрытый, в холодильнике)

Дозировка и применение: Водно-диспергируемая форма CO₂-олеорезина чёрного перца, стандартизованная по содержанию пиперина (~2%), предназначенная для прямого внесения в водные пищевые, напиточные и нутрицевтические системы без стадии предварительного растворения. Придаёт стабильную остроту и характерный аромат чёрного перца соусам, маринадам, напиткам и приправным основам, а также служит усилителем биодоступности на основе пиперина для таких активных веществ, как куркумин, CoQ10 и различные витамины. Эмульсия изготавливается из сверхкритического CO₂-олеорезина, что сохраняет термолабильный ароматический CO₂-экстракт чёрного перца (*Piper nigrum*), артикул AF-PRNG1EML

Номер партии:

20260403-PRNG1EML



Изготовлено:

03.04.2026

профиль, который частично теряется при паровой дистилляции или разрушается при экстракции растворителем.

Рекомендуемая дозировка **500 грамм на тонну пищевого продукта / 0,5 грамм на литр.**