

TEKNİK VERİ FORMU*Ürün Bilgileri*

Ürün Adı: Karabiber SFE ekstraktı (menşei: Türkiye), Ürün Kodu AF-PRNG1TSF

Bilimsel adı: *Piper nigrum*

Ekstraksiyonda kullanılan kısım: Meyve (kuru)

Görünüm: Turuncu-sarı oleoresin

Aroma: Karakteristik

Çözünürlük: Suda çözünmez, etanolde çözünür

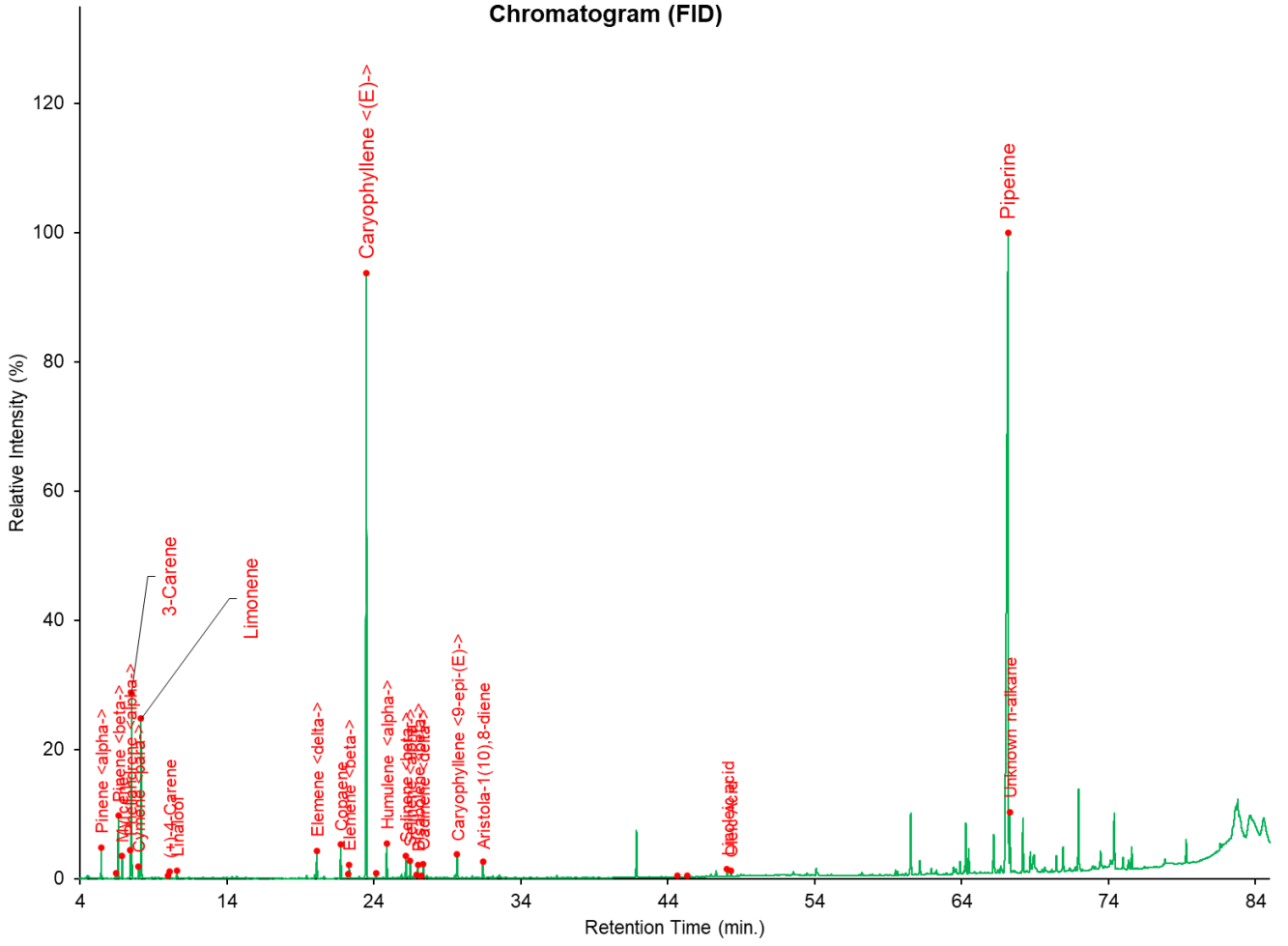
*Hammadde Spesifikasyonu*

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 %	25,84 %
Ana terpenoidler:			
Caryophyllene <(E)->	GC-MS ve GC-FID	>10%	11,08 %
3-Carene	(kurum içi yöntem)	>1%	2,32 %
Limonene		>1%	2,13 %
Kurutma kaybı (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4%
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.

Kromatogram



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

Taşıyıcı: Yok. Çözücü kalıntısı veya katkı içermeyen saf oleoresindir.

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

Raf ömrü: 24 ay

Dozaj ve kullanım: Ekstrakt başlıca gıda endüstrisinde doğal aroma verici olarak kullanılır; işlenmiş et ürünleri, soslar, atıştırmalıklar ve baharat karışımlarında tutarlı keskinlik ve aroma sağlar. Standardize piperin içeriği, kurkumin, CoQ10 ve çeşitli vitaminler gibi besin maddelerinin biyoyararlanımını artıran nutrasötik formülasyonlarda da değerli kılar. Süperkritik ekstraksiyon, su buharı distilasyonunda kısmen kaybolacak veya çözücü ekstraksiyonunda bozunacak ısıya duyarlı aromatik profili korur.