Номер партии:
20260301-PRNG1TSF

ALTRAFLORA
NATURAL EXTRACTS

Изготовлено:
01.03.2026

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Сведения о продукте



Наименование продукта: Экстракт чёрного перца (SFE) (происхождение: Турция), артикул AF-PRNG1TSF

Научное название: *Piper nigrum*

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(а)пирен (ПАУ)	JOSS 2002 25, pp. 96–100	<10 ppb

Спецификация экстракта

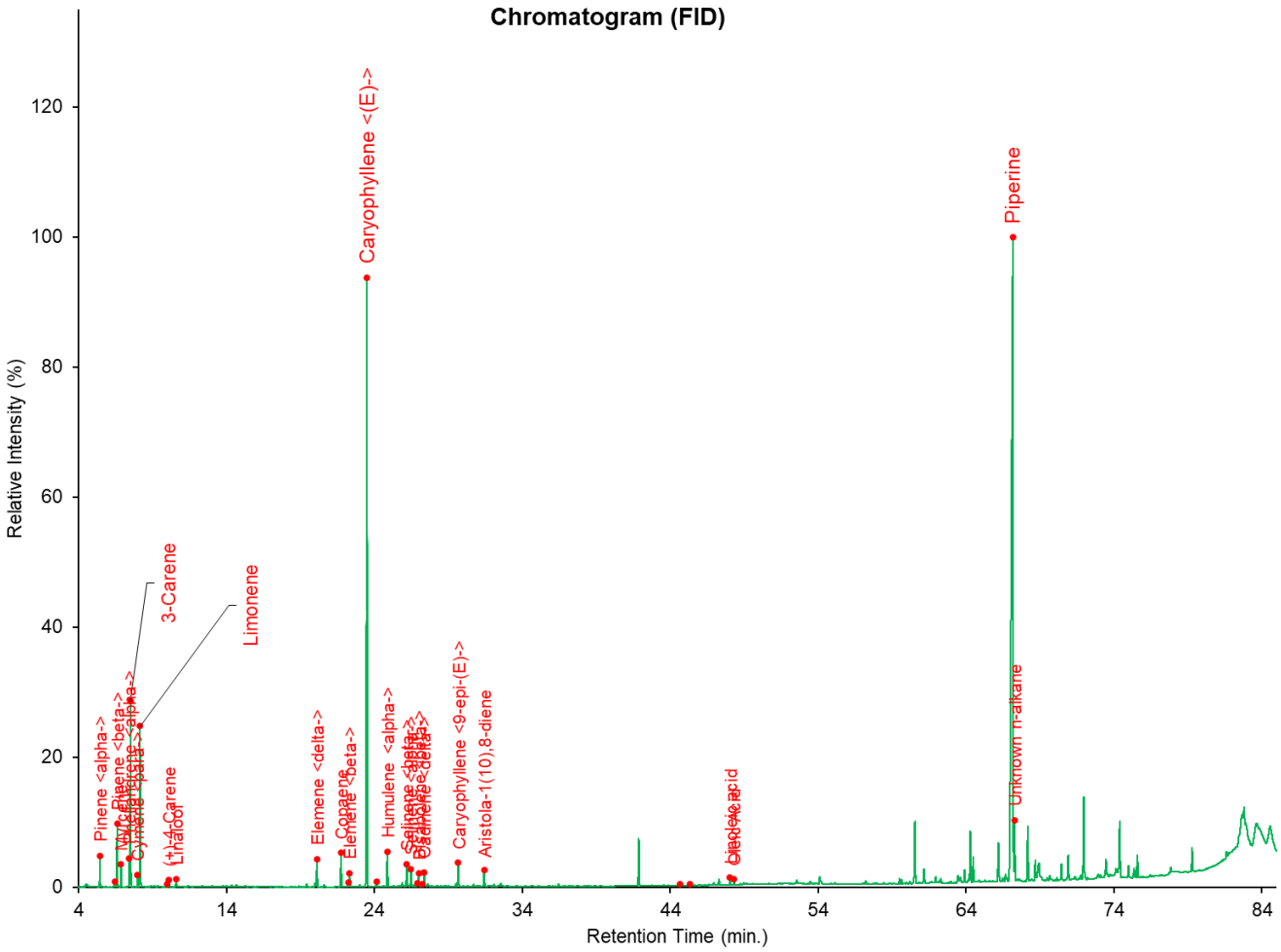
Анализ	Метод	Спецификация	Результат
Пиперин	ВЭЖХ-ДМД (внутренний метод)	>25 %	25,84 %
Основные терпеноиды:			
Caryophyllene <(E)->	ГХ-МС и ГХ-ПИД (внутренний метод)	>10%	11,08 %
3-Carene		>1%	2,32 %
Limonene		>1%	2,13 %
Потери при сушке (%)	Ph. Eur. (2.8.17)	<5%	2,4%
Мышьяк (As)	ИСП-ОЭС (внутренний метод)	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-PRNG1TSF

Изготовлено:
01.03.2026

Хроматограмма



Дополнительные сведения

Условия хранения: Хранить в прохладном и сухом месте, вдали от прямого света и источников тепла.

Носитель: Отсутствует. Чистый олеорезин без остаточных растворителей и примесей.

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

Срок годности: 24 месяца

Дозировка и применение: Экстракт находит основное применение в пищевой промышленности как натуральный ароматизатор, обеспечивая стабильную остроту и аромат для мясных полуфабрикатов, соусов, снеков и пряных смесей. Стандартизированное содержание пиперина делает его ценным в нутрицевтических составах, где он служит усилителем биодоступности таких веществ, как куркумин, CoQ10 и различные витамины. Сверхкритическая экстракция сохраняет термолабильный ароматический профиль, который частично теряется при паровой дистилляции и разрушается при экстракции растворителями.

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