

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Экстракт (ГОРОФИТ) укропа (семена)</b>		
<b>INCI</b>	<b>CAS</b>	Peucedanum Graveolens extract	90028-03-8
<b>Вид продукта</b>	<b>CO2 экстракт</b>	<b>Водорастворимые формы экстракта</b>	<b>Сухой экстракт</b>
<b>Способ производства</b>	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в шадащем температурном режиме (31-50 градусов С) с последующим полным испарением растворителя (CO2) и получением на выходе 100 % натурального продукта - сложной смеси преимущественно жирорастворимых биологически активных веществ	Водно-глицериновая экстракция; либо водно-пропиленгликолевая экстракция; либо гидродистилляция	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
<b>Органолептические свойства</b>	Маслянистая масса с воскообразными включениями зелено-коричневого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость желто-коричневого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса желтого цвета с характерным запахом
<b>Состав</b>	Эфирное масло, жирные кислоты, флавоноиды	Экстрактивные вещества, до 20% (в зависимости от вида экстракта); Глицерин (либо пропиленгликоль), до 50 % (при водно-глицериновой и пропиленгликолевой экстракции); Консервант - сорбат калия, 0,05%; Дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт укропа 10%; Сухой носитель 90%.
<b>Рекомендуемые нормы ввода</b>	0,005-2 % (в зависимости от содержания основного действующего вещества (группы веществ) в экстракте, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	1-5% (в зависимости от содержания экстрактивных веществ, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	0,1-10% (в зависимости от рецептуры и назначения конечного продукта)
<b>Область применения</b>	<p>В косметической продукции используется в качестве компонента, обладающего антисептическим и противовоспалительным действием, укрепляет кровеносные сосуды, тонизирует, улучшает кровообращение, заживляет раны и борется с инфекциями. Освежает дыхание, поэтому часто используется в средствах для ротовой полости и зубных паста</p> <p>В пищевой продукции: при производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве масло-жировых продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%. При производстве детского питания (мясных консервов) для детей раннего возраста (с шести месяцев) рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,3%.</p>		