

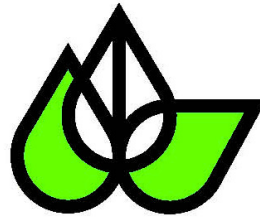
Allgemeine Spezifikation

Chili CO₂-to Extrakt (ökol), farbschwach

3,1 % Capsaicinoide, DE-ÖKO-013, Typ Nr. 049.004



Rohstoff:	<i>Capsicum frutescens</i> - Schoten, getrocknet, aus ökol. Landbau
Herstellung:	Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellkohensäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1]. Der Extrakt wird, wenn notwendig, mit Rapsöl (ökol) standardisiert.
D/E - Verhältnis:	3,8 - 5,0 kg Chilischoten ergeben 1 kg Produkt.
Sensorische Beschreibung:	Rote, bei Raumtemperatur klare Flüssigkeit mit stechend scharfem Geruch und Geschmack.
Zusammensetzung:	> 70 % Chili-to Extrakt (ökol) < 30 % Rapsöl (ökol), wenn notwendig
Inhaltsstoffe:	3,0 - 3,2 % Summe der Capsaicinoide (Nordihydrocapsaicin, Capsaicin, Dihydrocapsaicin) und Carotinoide (beta-Carotin, Capsanthin, Capsorubin) < 0,1 %.
Kennzeichnung:	Für Lebensmittel: Aromaextrakt oder Gewürzextrakt oder Chiliextrakt Für Nahrungsergänzungsmittel: Chiliextrakt, Rapsöl (wenn vorhanden) Für Kosmetik: INCI-Name: Capsicum Frutescens Fruit Extract, CAS-Nr. 85940-30-3, EINECS-Nr. 288-920-0 und Brassica Campestris Seed Oil, CAS-Nr. 8002-13-9, EINECS-Nr. 232-299-0
Verwendung:	Traditionelle Anwendung: In pflanzlichen Arzneimittel zur äußerlichen Anwendung, wie Salben oder Wärmepflaster, wird Chili zur Linderung von Muskelschmerzen z.B. Rückenschmerzen verwendet [2]. In der Volksmedizin werden Zubereitungen aus Chili bei Frostbeulen oder Arthritis angewendet. Zudem ist volksmedizinisch die innere Anwendung bei Heiserkeit und Halsentzündungen bekannt [3]. Für Lebensmittel: Chiliextrakt verleiht Speisen und Getränken einen heißen, scharfen Geschmack. Für Nahrungsergänzungsmittel: Eine signifikante Anzahl klinischer Studien liefert heute ausreichende Belege dafür, dass die tägliche Einnahme von Capsaicinoiden die Energieaufnahme verringert und somit zur



Version Nr. 049.004_07_S, Datum: 27.05.2020

Gewichtskontrolle beiträgt. Chili CO₂-Extrakte mit den Capsaicinoiden als bioaktive Wirkstoffe können somit bei regelmäßiger Einnahme zur Gewichtsabnahme eingesetzt zu werden [4].

Für Kosmetik:

In der Kosmetik werden Chili-Extrakte als Skin-Conditioner und Riechstoffe eingesetzt [5].

Handhabung:

Vor Entnahme erwärmen (40°C) und mischen !

Die konzentrierten FLAVEX-Extrakte sind Grundstoffe für die Produktformulierung. Sie sind daher im Lebensmittelbereich nicht zum direkten Verzehr, im Kosmetik-, Parfüm- und Aromatherapiebereich nicht zur direkten Anwendung auf die Haut gedacht. Von Kindern fernhalten!

Haltbarkeit:

Unangebrochene Gebinde sind ohne Qualitätsverlust, unter Ausschluss von Licht und bei folgender Lagerung, mindestens 5 Jahre haltbar:
 Kühl und trocken lagern!

Transport:

Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.

REACH - Status:

Das Produkt ist aktuell nicht registrierungspflichtig.

Zertifizierung:

- BIO zertifiziert durch QC&I (Quality, Certification and Inspection)
- HALAL zertifiziert durch HCS (Halal Certification Services)
- KOSCHER zertifiziert durch KLBD (Beth Din Kashrut Division)
- COSMOS zertifiziert durch IONC (International Organic and Natural Cosmetics Corporation), 100 % zertifizierte Inhaltsstoffe (COSMOS-Standard)

Konformität:

Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1223/2009 über kosmetische Mittel in der derzeit gültigen Fassung.

Literatur:

- [1] P. Manninen, E. Häivälä, S. Sarimo, H. Kallio, Distribution of microbes in supercritical CO₂ extraction of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides) oils, Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung / Springer-Verlag (1997) 204: 202-205
- [2] Committee on Herbal Medicinal Products (HMPC), European Medicines Agency (EMA), European Union herbal monograph on Capsicum annum L. var. minimum (Miller) Heiser and small fruited varieties of Capsicum frutescens L., fructus, (2015) EMA/HMPC/674139/2013
- [3] F.C. Czygan, D. Frohne, Chr. Hölzel, A. Nagell, P. Pachaöy, H.J. Pfänder, M. Wichtl, g. Willhuhn, W. Buff, Teedrogen und Phytopharmaka, 3. Auflage., Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH 1997
- [4] Whiting S, Derbyshire EJ, Tiwari B, Could capsaicinoids help to support weight management? A systematic review and meta-analysis of energy intake data, Appetite, Feb;73:183-8, 2014.
- [5] Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Zu scharf ist nicht gesund - Lebensmittel mit sehr hohen Capsaicingehalten können der Gesundheit schaden, Stellungnahme Nr. 053/2011 des BfR vom 18. Oktober 2011

Haftungsausschluss:

Diese Spezifikation wurde nach bestem Wissen und Gewissen zur Kundeninformation erstellt, aber unter Ausschluss jeglicher Gewährleistung, insbes. bezüglich der Verletzung von Eigentumsrechten dritter Seite durch die Verwendung des Produkts. Die Aussagen zur Verwendung basieren auf Literaturangaben und haben informellen Charakter. Die Aussagen wurden nicht von den zuständigen Behörden bewertet und sie beziehen sich nicht auf Fertigprodukte. Der Vermarkter eines Fertigproduktes, das einen FLAVEX Extrakt als Bestandteil enthält, ist verantwortlich dafür, dass die Produktaussagen rechtmäßig sind und die geltenden Gesetze und Vorschriften des Landes, in dem das Produkt verkauft wird, eingehalten werden.