

Knoblauch CO₂-to Extrakt (ökol)

D/E = 50:1, DE-ÖKO-013, Typ Nr. 005.007

Rohstoff:

Allium sativum -
Knoblauchzwiebeln-Paste, aus
ökologischem Landbau



Herstellung:

Fein geriebener frischer Knoblauch wird mit Kieselgur als inertem Träger gemischt und durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellschwefelsäure extrahiert, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1]. Der Extrakt wird auf ein konstantes Drogen/Extrakt-Verhältnis 50/1 mit Olivenöl (ökol) standardisiert.

Beschreibung:

Enthält alle CO₂ - löslichen lipophilen Inhaltsstoffe. Gelbe - hellbraune, trübe Flüssigkeit mit typischem Knoblauchgeruch.

D/E-Verhältnis:

48 - 53 kg Rohstoff ergeben 1 kg Produkt.

Kennzeichnung:

INCI-Name (CTFA) : Olea Europaea (Olive) Fruit Oil, CAS-Nr. 8001-25-0, EINECS-Nr. 232-277-0 und Allium Sativum (Garlic) Bulb Extract, CAS-Nr. 8008-99-9, EINECS-Nr. 232-371-1

REACH - Status:

Das Produkt ist aktuell nicht registrierungspflichtig.

Zertifizierung:

- BIO zertifiziert durch Quality, Certification and Inspection (QC&I)
- HALAL zertifiziert durch Halal Certification Services (HCS)
- KOSCHER zertifiziert durch Beth Din Kashrut Division (KLBD)

Transport:

Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.

Inhaltsstoffe:

Der Extrakt enthält 3 - 6 % Ätherisches Öl mit Diallyldisulfid, Diallyltrisulfid, Allylmethylsulfid, Vinylthiine, Ajoen, Allicin und andere schwefelhaltige Verbindungen.

Verwendung:

In der Lebensmittelindustrie als Gewürz, in Naturheilmitteln auf Grund seiner cholesterinsenkenden, durchblutungsfördernden, entzündungshemmenden und bakteriziden Wirkung.

Natürlichkeit:

Das Produkt ist ausschließlich aus dem genannten Rohstoff hergestellt, es enthält außer dem Olivenöl (ökol) keine Zusätze oder technischen Hilfsstoffe. Das Produkt ist 100 % natürlich und entspricht den Artikeln der EU-Aromenverordnung 1334/2008 für Aromaextrakte.

Haltbarkeit:

Unangebrochene Gebinde sind ohne Qualitätsverlust bei kühler und trockener Lagerung und unter Ausschluss von Licht mindestens 2 Jahre haltbar.

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



FLAVEX Naturextrakte GmbH Nordstraße 7 D-66780 Rehlingen
Tel. +49 - (0) 68 35 - 91 95-0 Fax +49 - (0) 68 35 - 91 95-95
Internet www.flavex.com E-Mail info@flavex.com



CO₂ EXTRACTION

Version 66.548.02, 01.06.2018

Knoblauch CO₂-to Extrakt (ökol)

D/E = 50:1, DE-ÖKO-013, Typ Nr. 005.007

[2] Wolfgang Blascheck u.a. (Hrsg.), HagerROM 2017, Hagers Enzyklopädie der Arzneistoffe und Drogen, Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 2017

Haftungsausschluß: Diese Angaben werden nach bestem Wissen zur Kundeninformation gegeben, aber unter Ausschluß jeglicher Gewährleistung, insbes. bezüglich der Verletzung von Eigentumsrechten dritter Seite durch die Verwendung des Produkts. Der Anwender ist für die Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen selbst verantwortlich.

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!



FLAVEX Naturextrakte GmbH Nordstraße 7 D-66780 Rehlingen
Tel. +49 - (0) 68 35 - 91 95-0 Fax +49 - (0) 68 35 - 91 95-95
Internet www.flavex.com E-Mail info@flavex.com



CO₂ EXTRACTION

Version 66.548.02, 01.06.2018