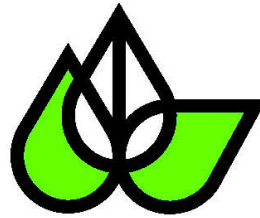


# Allgemeine Spezifikation

## Lavendelblüten CO<sub>2</sub>-se Extrakt (ökol)

### DE-ÖKO-013, Typ Nr. 084.006

<b>Rohstoff:</b>	<i>Lavandula angustifolia</i> - Blüten, getrocknet, aus ökologischen Anbau		 683687-DE-8102 	 
<b>Herstellung:</b>	Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellkohensäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1].			
<b>D/E - Verhältnis:</b>	28 - 38 kg Lavendelblüten ergeben 1 kg Produkt.			
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Hellgelbe bis gelbe, klare Flüssigkeit mit süßem, blumigem, balsamartigem Geruch.			
<b>Zusammensetzung:</b>	100 % Lavendelblüten CO <sub>2</sub> -se Extrakt			
<b>Inhaltsstoffe:</b>	Der Extrakt enthält 60 - 85 % ätherisches Öl mit > 18 % Linalool und > 25 % Linalylacetat, < 1,5 % Campher, < 3 % 1.8 Cineol, ferner Lavandulol, Terpinen-4-ol, Lavandulylacetat, Caryophyllen u.a..			
<b>Kennzeichnung:</b>	Für Lebensmittel: Aromaextrakt oder Lavendelblütenextrakt  Für Nahrungsergänzungsmittel: Lavendelblütenextrakt  Für Kosmetik: INCI-Name: Lavandula Angustifolia Flower Extract, CAS-Nr. 90063-37-9, EINECS-Nr. 289-995-2			
<b>Verwendung:</b>	Traditionelle Anwendung: Lavendelöl wird als traditionelles pflanzliches Arzneimittel zur Linderung von leichte Symptome von psychischem Stress und Erschöpfung, sowie als Schlafhilfe eingesetzt [2]. In der Volksmedizin wird Lavendel zudem innerlich gegen Grippe, Bronchitis, Rheuma, Migräne und bei Schwindelzuständen verwendet. Äußerlich werden Lavendelbäder bei Verspannungen, Erschöpfungszuständen oder schlecht heilenden Wunden empfohlen [3,4]. Lavendelöl besitzt außerdem antibakterielle und antioxidative Eigenschaften [5].  Für Lebensmittel: Der Lavendelblütenextrakt ist in der Lebensmittelindustrie sehr vielseitig einsetzbar. Er kann zur Aromatisierung von alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken, Eiscremes, Süßwaren, Kaugummis und Backwaren verwendet werden. Auch Gewürzmischungen und Saucen verleiht der Lavendelblütenextrakt eine besondere Nuance. Vor allem in der Getränkeindustrie gehöre Getränke mit Blüten-Aromen wie des Lavendels zum Trend und sind sehr beliebt.			



Für Nahrungsergänzungsmittel:

Das Lavendelöl ist auch zum Einsatz in Nahrungsergänzungsmittel vor allem im Bereich Schlaf und Entspannung geeignet.

Für Kosmetik:

Aufgrund seines aromatischen charakteristischen Aromas wird das ätherische Lavendelöl als Duftstoff in der Parfümindustrie genutzt. Zudem eignet es sich wegen seiner antimikrobiellen und entspannenden Eigenschaften zum Einsatz in Seifen, Duschgelen, Badezusätzen, Haar- oder Fußpflegeprodukten [6].

**Handhabung:**

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:**

UN 1169 EXTRAKTE, AROMATISCH, FLÜSSIG; 3, III

**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 CO<sub>2</sub> 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), Community herbal monograph on Lavandula angustifolia Miller, aetheroleum, EMA/HMPC/143181/2010

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

[5] Biljana Blažeković, Weifeng Yang, Chun Li, Marija Kindl, Stjepan Pepeljnjak, Sanda Vladimir-Knežević, Chemical composition, antimicrobial and antioxidant activities of essential oils of Lavandula × intermedia 'Budrovka' and L. angustifolia cultivated in Croatia, Industrial Crops and Products 123 (2018) 173-182

[6] Dipl.-Ing. agr. Renate Merz, Kräuter und Gewürze in der Kosmetik- Duftende Wirkung mit Tradition, Z Arznei-Gewürzpfla, 18(2): 87-89, Agrimedia GmbH & Co. KG, 2013

**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.