

# Paprika CO<sub>2</sub>-to Extrakt (ökol)

## 40000 C.U., DE-ÖKO-013, Typ Nr. 032.007

Rohstoff: *Capsicum annuum* - Frucht, getrocknet, aus ökologischem Landbau



- Herstellung:** Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellschwefelsäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1]. Der Extrakt wird mit Sonnenblumenöl (ökol) auf 40000 C.U. standardisiert und mit FLAVEX Rosmarin Antioxidans Extrakt (ökol) stabilisiert.
- Beschreibung:** Enthält vorwiegend die Farbstoffe aus Paprika. Intensiv rot gefärbtes homogenes viskoses Öl, mit Paprikaaroma
- D/E-Verhältnis:** 9,5 - 10,5 kg Rohstoff ergeben 1 kg Produkt.
- Kennzeichnung:** INCI-Name (CTFA): Capsicum Annuum (Paprika) Fruit Extract, CAS-Nr. 84625-29-6, EINECS-Nr. 283-403-6 und Helianthus Annuus (Sunflower) Seed Oil, CAS-Nr. 8001-21-6, EINECS-Nr. 232-273-9 und Rosmarinus Officinalis (Rosemary) Leaf Extract, CAS-Nr. 84604-14-8, EINECS-Nr. 283-291-9
- 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)
  - COSMOS zertifiziert durch International Organic and Natural Cosmetics Corporation (IONC), 100 % zertifizierte Inhaltsstoffe (COSMOS-Standard)
- Transport:** Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.
- Inhaltsstoffe:** 39000 - 41000 Farbeinheiten. Die Farbstoffkomponenten sind Capsanthin, Capsorubin, beta-Carotin, Zeaxanthin, u.a. Carotinoide. Desweiteren enthält der Extrakt Triglyceride und Fettbegleitstoffe (Tocopherole), Spuren von Aromakomponenten und < 250 ppm Scharfstoffe (Capsaicinoide).
- Verwendung:** Der Paprika Extrakt verleiht Lebensmitteln wie auch Kosmetikprodukten eine attraktive orange bis rote Farbe. Er eignet sich sowohl für pikante Produkte, beispielweise Wurstwaren, Saucen und Snacks als auch für natürlich gefärbte Fruchtzubereitungen, Milchprodukte und Süßwaren. Auf Grund der enthaltenen Scharfstoffe (Capsaicinoide) kann er auch zum Würzen von Lebensmitteln eingesetzt werden.

EU-Deklaration: (Nicht für Kosmetika!)



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](http://www.flavex.com) E-Mail [info@flavex.com](mailto:info@flavex.com)



# CO<sub>2</sub> EXTRACTION

Version 66.312.06, 27.05.2019

# Paprika CO<sub>2</sub>-to Extrakt (ökol)

## 40000 C.U., DE-ÖKO-013, Typ Nr. 032.007

Wenn der Extrakt primär zum Würzen eingesetzt wird: Gewürzextrakt mit Antioxidans: Rosmarin Extrakt

Hinweis: Der Extrakt darf nicht als färbendes Lebensmittel oder Farbstoff deklariert werden, da er nicht die jeweiligen Anforderungskriterien erfüllt.

**Natürlichkeit:** Das Produkt ist ausschließlich aus Paprikafrüchten (ökol) hergestellt und enthält außer dem natürlichen Rosmarin Antioxidans Extrakt (ökol) und dem Sonnenblumenöl (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 CO<sub>2</sub> extraction of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides) oils, Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung / Springer-Verlag (1997) 204: 202-205

**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](http://www.flavex.com) E-Mail [info@flavex.com](mailto:info@flavex.com)



# CO<sub>2</sub> EXTRACTION

Version 66.312.06, 27.05.2019