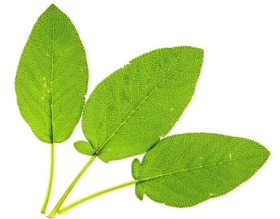


Allgemeine Spezifikation

Salbei Triloba (syn. Fruticosa) CO₂-to Extrakt

Typ Nr. 063.003

Rohstoff: *Salvia triloba (syn. fruticosa)* - Blätter, getrocknet



Herstellung: Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellschwefelsäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1].

D/E - Verhältnis: 16 - 20 kg Salbeiblätter ergeben 1 kg Produkt.

Sensorische Beschreibung: Braun bis dunkelbrauner, viskos flüssiger bis pastöser Extrakt mit eukalyptusartigem Geruch.

Zusammensetzung: 100 % Salbei Triloba (syn. Fruticosa) CO₂-to Extrakt

Inhaltsstoffe: Der CO₂- Extrakt enthält 38 - 48 % ätherisches Öl, bestehend aus 30 - 60 % 1.8 Cineol, 3 - 13 % Caryophyllen, < 22 % Campher, < 8 % alpha und beta Thujon, alpha-Pinen, Limonen; > 4 % antioxidative Referenzverbindungen: Diterpenphenole Carnosolsäure und Carnosol.

Limitierende Stoffe (Lebensmittel): Gemäß Anhang II VO (EG) Nr. 1334/2008 (Aromen-Verordnung): Thujon (alpha- und beta-) (Gehalte im Extrakt, siehe Analysenzertifikat)

Kennzeichnung: Für Lebensmittel:
Aromaextrakt oder Gewürzextrakt oder Salbeiextrakt

Für Nahrungsergänzungsmittel:
Salbeiextrakt

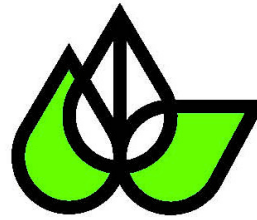
Für Kosmetik:
INCI-Name: Salvia Triloba Leaf Extract, CAS-Nr. 85085-68-3, EINECS-Nr. 285-391-8

Verwendung: Traditionelle Anwendung:
Das ätherische Öl von *Salvia triloba* wirkt antimikrobiell und antiviral. Die im Extrakt enthaltenen Diterpene Carnosol und Carnosolsäure besitzen antioxidative Eigenschaften [2, 3]. Traditionell wird *Salvia triloba* bei Entzündungen und Infektionen des Mund- und Rachenraums, sowie bei Verdauungsbeschwerden verwendet [4].

Für Lebensmittel:
Der Salbei Triloba Extrakt besitzt ein charakteristisches Aroma, welches gut zu Fleisch- und Geflügelprodukten passt. Aber auch in anderen Lebensmittel ist der Einsatz als Gewürzextrakt möglich.



931687-DE-3102

Hochdruckextraktion mit CO₂

since 1986
FLAVEX[®]
 Naturextrakte

Für Nahrungsergänzungsmittel:

Aufgrund seiner positiven Eigenschaften auf den Mund-und Rachenraum, sowie auf die Verdauung eignet sich der Extrakt auch zum Einsatz in Nahrungsergänzungsmitteln.

Für Kosmetik:

Die im Extrakt vorkommende antioxidativ wirkende Carnosolsäure kann bei Anwendung auf die Haut oxidative Veränderungen der Hautoberflächenlipide vermindern. Daher eignet sich das Produkt als Inhaltsstoff in kosmetischen Hautpflegeprodukten, insbesondere in Anti-Aging Mitteln [2]. Durch sein charakteristisches Aromaprofil ist auch der Einsatz als Duftstoff in Parfüms und anderen kosmetischen Pflegeprodukten möglich.

Zudem eignet sich der Extrakt aufgrund seiner antimikrobiellen Wirkung als natürlicher Konservierungstoff.

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:

Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.

REACH - Status:

Das Produkt ist aktuell nicht registrierungspflichtig.

Zertifizierung:

- HALAL zertifiziert durch HCS (Halal Certification Services)
- KOSCHER zertifiziert durch KLBD (Beth Din Kashrut Division)

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. Mögliche Spuren verbotener Substanzen sind unbeabsichtigt und resultieren aus Verunreinigungen wie sie bei Pflanzen und deren Verarbeitung vorkommen können und sind auch bei guter Herstellungspraxis technisch unvermeidbar. Das Vorhandensein steht jedoch im Einklang mit Art. 3 VO (EG) Nr. 1223/2009.

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] Simona Birtic, Pierre Dussort, François-Xavier Pierre, Antoine C. Bily, Marc Roller, Carnosic acid, Phytochemistry 115 (2015) 9–19
- [3] Edwin N. Frankel, Shu-Wen Huang Robert Aeschbach and Elizabeth Prior, Antioxidant Activity of a Rosemary Extract and Its Constituents, Carnosic Acid, Carnosol, and Rosmarinic Acid, in Bulk Oil and Oil-in-Water Emulsion, J. Agric. Food Chem. 1996, 44, 131-135
- [4] European Scientific Cooperative on Phytotherapy. ESCOP monographs, The Scientific Foundation for Herbal Medicinal Products. Online series., SALVIAE TRILOBAE FOLIUM Sage Leaf, Three-lobed, Exeter: ESCOP; 2014.

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.

