

Allgemeine Spezifikation

Schwarzkümmel CO₂-to Extrakt

Typ Nr. 122.001

Rohstoff:

Nigella sativa - Samen,
getrocknet



COSMOS
APPROVED

Herstellung:

Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellkohlenensäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1]. Zur Anreicherung des Produktes wird das fette Öl nicht vollständig extrahiert.

D/E - Verhältnis:

5,0 - 6,7 kg Schwarzkümmelsamen ergeben 1 kg Produkt.

Sensorische Beschreibung:

Gelb bis braunes, bei Raumtemperatur klares Öl mit typischem Geruch und Geschmack.

Zusammensetzung:

100 % Schwarzkümmel CO₂-to Extrakt

Inhaltsstoffe:

Fettes Öl mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter 45 - 65 % Linolsäure (C18:2) sowie auch > 1 % der seltenen Eicosadiensäure (C20:2). Das Öl enthält > 5,0 % Ätherisches Öl, das hauptsächlich aus Thymochinon, Cymen, Thujen, Carvacrol, Thymohydrochinon u.a. besteht. Der Gehalt an Thymochinon im Extrakt beträgt > 3,0 % (quantitativ über HPLC).

Kennzeichnung:

Für Lebensmittel:
Aromaextrakt oder Schwarzkümmelextrakt

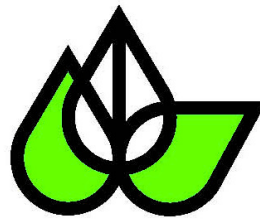
Für Nahrungsergänzungsmittel:
Schwarzkümmelextrakt

Für Kosmetik:
INCI-Name: Nigella Sativa Seed Extract, CAS-Nr. 90064-32-7 , EINECS-Nr. 290-094-1

Verwendung:

Traditionelle Anwendung:
Schon im alten ägyptischen, sowie in der persisch-arabischen und griechisch-römischen Heilkunde war Schwarzkümmel fester Bestandteil. Schwarzkümmelsamen wirken antibakteriell, entzündungshemmend und antiallergisch [2]. In der traditionellen Volksmedizin werden Schwarzkümmelsamen zur Behandlung einer Reihe von Darm- und Atemwegserkrankungen verwendet. Das Öl der Samen gilt zudem als Lokalanästhetikum [3]. Die in hohen Mengen im Schwarzkümmelsamenextrakt vorkommende Linolsäure, welche zu den essentiellen Fettsäuren gehört, kann den Cholesteringehalt im Blut signifikant reduzieren und damit zur Senkung des Risikos von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen [4].

Für Lebensmittel:



Schwarzkümmel wird insbesondere in der indischen Küche als Gewürz verwendet. Der Extrakt passt gut zu orientalischen Salaten und anderen herzhaften Speisen, aber auch eine Verwendung in Backwaren und Käseprodukten ist möglich.

Für Nahrungsergänzungsmittel:

Der Schwarzkümmelextrakt eignet sich unter anderem aufgrund seines hohen Linolsäure-Gehalts zum Einsatz in Nahrungsergänzungsmitteln. Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Für Kosmetik:

Auch für Kosmetik ist der Extrakt aufgrund seines hohen Gehaltes an Linolsäure geeignet. Linolsäure gehört zu den essentiellen ungesättigten Fettsäuren und ist als wesentlicher Bestandteil der Ceramide am Erhalt einer natürlichen Barriere, welche die Haut vor dem Austrocknen schützt, beteiligt [5]. Daher ist der Extrakt besonders zum Einsatz in Feuchtigkeitscremes, Massageölen und anderen Pflegeprodukten, insbesondere in Produkten gegen trockene und gereizte Haut, geeignet.

Handhabung:	Vor Entnahme erwärmen (40°C) und mischen!
Haltbarkeit:	Unangebrochene Gebinde sind ohne Qualitätsverlust, unter Ausschluss von Licht und bei folgender Lagerung, mindestens 5 Jahre haltbar: Kühl lagern ! Empfehlung: Lagerung unter Schutzgas
Transport:	Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.
REACH - Status:	Der Stoff ist von der Registrierung ausgenommen, da er unter die Ausnahmeregelung Anhang 5 Eintrag 9 der Reach Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 fällt.
Zertifizierung:	- HALAL zertifiziert durch HCS (Halal Certification Services) - KOSCHER zertifiziert durch KLBD (Beth Din Kashrut Division) - Zugelassen durch ECOCERT GREENLIFE, konform mit dem 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 ₂ extraction of sea buckthorn (Hippophae rhamnoides) oils, Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung / Springer-Verlag (1997) 204: 202-205 [2] Prof. Dr. Sigrun Chrubasik-Hausmann, Schwarzkümmel (Nigella sativum), Institut für Rechtsmedizin der Universität, 2018 [3] A. K. Datta, A. Saha, A. Bhattacharya, A. Mandal, R. Paul and S. Sengupta, Black Cumin (Nigella Sativa L.)- A Review, Journal of Plant Development Sciences Vol.4 (1): 1-43. 2012 [4] European Food Safety Authority (EFSA), Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to linoleic acid and maintenance of normal blood cholesterol concentrations (ID 489) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006, EFSA Journal 2009; 7(9):1276 [5] Jay Whelan, Kevin Fritsche, Linoleic Acid, Adv Nutr. 2013 May; 4(3): 311–312.

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.