

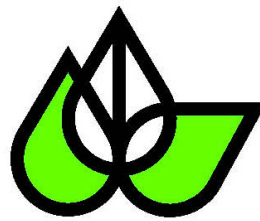
## Allgemeine Spezifikation

### Vanille Planifolia CO<sub>2</sub>-HA-Extrakt (ökol)

#### 2 % Vanillin, DE-ÖKO-013, Typ Nr. 021.046



<b>Rohstoff:</b>	Vanilla planifolia - Vanilleschoten, getrocknet, aus ökologischem Anbau
<b>Herstellung:</b>	Vanilleschoten werden zerkleinert und mit Ethanol (ökol) versetzt. Diese Mischung wird mit natürlicher Quellenkohlenensäure extrahiert, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1]. In einem weiteren Schritt wird der CO <sub>2</sub> -hydro-alkoholische (HA)- Extrakt durch Zugabe von 60 - 63 Vol% Ethanol auf 2 % Vanillin standardisiert.
<b>D/E - Verhältnis:</b>	1,2 - 1,5 kg Vanilleschoten ergeben 1 kg Produkt.
<b>Sensorische Beschreibung:</b>	Gelbliches bis hellbraunes dünnflüssiges Produkt mit dem aromatischen fein abgerundeten Aroma der Naturvanille.
<b>Zusammensetzung:</b>	52- 55 % Ethanol (ökol) 44- 51 % Wasser ca. 4 % Vanille Planifolia CO <sub>2</sub> - Extrakt (ökol)
<b>Inhaltsstoffe:</b>	1,9 - 2,1 % natürliches Vanillin, 60 - 63 Vol.% Alkohol
<b>Kennzeichnung:</b>	Für Lebensmittel: Aromaextrakt oder Vanilleextrakt  Für Nahrungsergänzungsmittel: Aromaextrakt oder Vanilleextrakt  Für Kosmetik: INCI-Name: Alcohol, CAS-Nr. 64-17-5, EINECS-Nr. 200-578-6 und Aqua, CAS-Nr. 7732-18-5, EINECS-Nr. 231-791-2 und Vanilla Planifolia Fruit Extract, CAS-Nr. 84650-63-5, EINECS-Nr. 283-521-8
<b>Verwendung:</b>	Traditionelle Anwendung: Der Name "Vanille" leitet sich vom spanischen Wort "vaina" ab, was "kleine Schote" bedeutet. Die Vanilleschoten werden auch als "black flower" bezeichnet, weil die reife Schote nach der Ernte schrumpft und sich schwarz färbt. Die Spanier lernten dieses aromatische Gewürz von den Azteken kennen, welche die Vanille wegen ihres Aromas als Gewürz in Schokolade verwendeten und brachten es im sechzehnten Jahrhundert nach Europa. In der Volksmedizin wurde Vanille als Anregungsmittel, Verdauungshilfe und Aphrodisiakum verwendet [2]. Zudem wirkt sie antibakteriell und antioxidativ [3,4].  Für Lebensmittel:



Mit mehr als 250 Aromakomponenten haben fermentierte Vanilleschoten eines der komplexesten Aromen. Das CO<sub>2</sub>-Extraktionsverfahren ist die Technologie der Wahl, um die Aromastoffe schonend zu extrahieren und in konzentrierter Form anzureichern. Fermentierte Vanilleschoten haben eine heuartige, metallisch, phenolische und süße Basisnote. Vanille CO<sub>2</sub>-Extrakte zeichnen sich durch ein ausgewogenes, harmonisches Aroma aus, mit feiner vanillinartiger Rumnote, abgerundet durch subtile leicht bis mäßig harzige, vanillinartige Noten. Der Vanille Extrakt kann aufgrund seines einzigartigen Aromas als Aromaextrakt in Süßwaren, Eiscreme, Kuchen, Desserts, Getränken und Likören verwendet werden. Auch ist der Vanille-Planifolia-CO<sub>2</sub>-HA-Extrakt sehr gut dazu geeignet, die organoleptischen Eigenschaften anderer Vanille-Extrakte zu verbessern und zu verstärken.

Für Nahrungsergänzungsmittel:

Auch zur Aromatisierung von Nahrungsergänzungsmitteln geeignet.

Für Kosmetik:

Der Vanille CO<sub>2</sub>-Extrakt wird gerne in kosmetischen Produkten zum Parfümieren, zum Aromatisieren von Zahnpasten und zur Geschmacksverbesserung von Lippenstiften eingesetzt.

**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 1170 ETHANOL, LÖSUNG; 3, II

**REACH - Status:**

Das Produkt ist aktuell nicht registrierungspflichtig.

**Zertifizierung:**

- BIO zertifiziert durch QC&I (Quality, Certification and Inspection)
- 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.

**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] American Botanical Council., Healthy Ingredients: Vanilla, <http://cms.herbalgram.org/healthyingredients/Vanilla.html>. Aufgerufen am 21. September, 2020
- [3] Shanmugavalli N, Umashankar V, Raheem, Antimicrobial activity of Vanilla planifolia, Indian Journal of Science and Technology, 2, 2009, 39-40
- [4] B. N. Shyamala, M. Madhava Naidu, G. Sulochanamma, and P. Srinivas, Studies on the antioxidant activities of natural vanilla extract and its constituent compounds through in vitro models, J. Agric. Food Chem. 2007, 55, 19, 7738–7743

**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.