

## СЕРТИФИКАТ АНАЛИЗА

**ПРОДУКТ:** Экстракт Стручкового Перца 2 % Гранулы

**БОТАНИЧЕСКОЕ НАЗВАНИЕ:** *Capsicum annum*

**Страна происхождения:** Индия

<b>Физические свойства</b>	<b>Спецификация</b>	<b>Результат</b>	<b>Метод испытания</b>
Идентификация	Соответствует TLC	Соответствует требованиям	TLC
Используемая часть растения	Фрукт	Соответствует требованиям	Визуальный
Внешний вид и цвет	Красновато-оранжевые гранулы	Соответствует требованиям	Визуальный
Вкус	Характерный	Соответствует требованиям	Органолептический
Запах	Характерный	Соответствует требованиям	Органолептический
Размер частиц	100% через 20 меш	Соответствует требованиям	Ситовый анализ
Объемная плотность (неиспользуемая)	0.40-0.70 г/мл	0.48 г/мл	USP 40
Объемная плотность (используемая)	0.50-0.90 г/мл	0.59 г/мл	USP 40
<b>Химический анализ</b>	<b>Спецификация</b>	<b>Результат</b>	<b>Метод испытания</b>
Количественное определение	NLT 2 % Капсаицин	2.31 % м/д	HPLC
Потеря в массе при высушивании	Не более 5 %	2.14 % м/д	USP 40
Остаточные растворители	Соответствует Eu Dir 2009/32	Соответствует требованиям	USP <467>, ГХ/МС
<b>Примеси</b>	<b>Спецификация</b>	<b>Результат</b>	<b>Метод испытания</b>
Тяжелые металлы	<10 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS

Свинец	<2 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Ртуть	<0.1 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Мышьяк	<1 ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
Кадмий	<1ppm	Соответствует требованиям	ICP-MS
<b>Микробиология</b>	<b>Спецификация</b>	<b>Результат</b>	<b>Метод испытания</b>
Общее количество бактерий	<1000 КОЕ/г	145 КОЕ/г	Ph. European
Дрожжевые и плесневые грибы	<100 КОЕ/г	Соответствует требованиям	Ph. European
Энтеробактерии	<100 КОЕ/г	Соответствует требованиям	Ph. European
Кишечная палочка	Отсутствует/1г	Отсутствует	Ph. European
Сальмонелла	Отсутствует/25г	Отсутствует	Ph. European

**ПРИМЕЧАНИЕ: Продукт соответствует вышеуказанным спецификациям.**

НЕ СОДЕРЖИТ ГМО, НЕ ОБЛУЧЕН, ТГЭ/ГЭКРС НЕ ВЫЯВЛЕНО, СЕРТИФИКАТ КОШЕРНОСТИ, БЕЗ АЛЛЕРГЕНОВ

Продукт натурального происхождения, допускаются незначительные изменения цвета в связи с географическими и сезонными изменениями цвета исходного сырья.