

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Кофе чёрный (CO2-экстракт)

Сертификат анализа:

Показатель	Нормативный уровень	Фактический уровень
Органолептические показатели	жидкость с характерным запахом и цветом	соответствует
Массовая доля осадка, не более, %	0,05	ниже предела обнаружения
Сумма эфирных масел*, не менее, %	0,065	0,1
Плотность при 20°C, г/см ³	0,800 – 1,200	1,032 – 1,042
Показатель преломления при 20°C	1,3500 – 1,6000	1,3820 – 1,3860

* - определение, согласно ГФ XI (методика 2)

Токсикологическая безопасность:

Показатели	Допустимые уровни мг/кг, менее
Токсичные элементы	
Свинец	0,1
Мышьяк	0,1
Кадмий	0,05
Ртуть	0,003
Железо	5,0
Медь	0,4
Микотоксины	
Афлатоксин В1	0,005
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры)	0,2
ДДТ и его метаболиты	0,2
Диоксины (в пересчёте на жир)	0,00000075

Токсикологическая безопасность: соответствует нормативному уровню

Микробиологическая безопасность:

Определяемые показатели	Нормативный уровень
КМАФАнМ	не более 1x10 ³ КОЕ/г, (см ³)
Бактерии сем. Enterobacteriaceae	отсутствует в 1,0 г, (см ³)
Ps. Aeruginosa	отсутствует
S. aureus	отсутствует в 1,0 г, (см ³)
Дрожжи	не более 1x10 ² КОЕ/г, (см ³)
Плесневые грибы	не более 1x10 ² КОЕ/г, (см ³)

Справочная информация:

Использование экстракта:	в пищевых производствах, в косметике – функциональная добавка в эмульсионные продукты для кожи, средства для ухода за полостью рта, декоративной косметики, для парфюмерной промышленности.
Рекомендуемая норма ввода:	0,25 – 1,0%

Параметры ввода:	микроэмульсию можно вводиться в конечный продукт при температурах $15 \div 80^{\circ}\text{C}$. Наиболее оптимальным является ввод эмульсии в конечный продукт на этапе перемешивания. Микроэмульсия раскрывает свои основные свойства сразу после вноса. Время полного раскрытия всех свойств микроэмульсии в конечном продукте 1-3 суток.
Растворимость:	легко растворяется в воде
Содержание биологически активных экстрактивных веществ в нативной форме, не менее:	5%
Расход сухого растительного сырья на 1 кг экстракта:	1,66 кг

Срок хранения: 12 месяцев

Условия хранения: хранить при температурах $10 \div 200^{\circ}\text{C}$ в хорошо проветриваемом затемнённом помещении, вдали от источников света, тепла и открытого огня. Упаковки должны быть герметически закрыты. Нет специальных ограничений по хранению продукта с другими продуктами. Так как продукты растительные и натуральные, то возможно изменение цвета эмульсий и их замутнённости. Возможно выпадение незначительной массы осадка при длительном хранении. Это находится в рамках нормы и не влияет на свойства конечного продукта