

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

<b>Наименование продукта</b>	<b>Экстракт (ГОРОФИТ) чабреца (трава)</b>		
<b>INCI</b>	<b>CAS</b>	Thymus Serpyllum extract	84776-98-7
<b>Вид продукта</b>	<b>CO2 экстракт</b>	<b>Водорастворимые формы экстракта</b>	<b>Сухой экстракт</b>
<b>Способ производства</b>	Экстракция сверхкритическим диоксидом углерода (CO2) в щадящем температурном режиме (31-50 градусов С) с последующим полным испарением растворителя (CO2) и получением на выходе 100 % натурального продукта - сложной смеси преимущественно жирорастворимых биологически активных веществ	Водно-глицериновая экстракция; либо водно-пропиленгликолевая экстракция; либо гидродистилляция	Нанесение CO2 экстракта на сухой носитель (углевод) в псевдокипящем слое
<b>Органолептические свойства</b>	Маслянистая масса с воскообразными включениями от светло-бурого до темно-зеленого цвета с характерным запахом	Прозрачная жидкость желто- зеленого цвета с характерным запахом	Сыпучая масса желто-зеленого цвета с характерным запахом
<b>Состав</b>	Терпены, жирные кислоты , флавоноиды	Экстрактивные вещества, до 20% (в зависимости от вида экстракта); Глицерин (либо пропиленгликоль), до 50 % (при водно-глицериновой и пропиленгликолевой экстракции); Консервант - сорбат калия, 0,05%; Дистиллированная вода, до 100%.	CO2 экстракт чабреца 10%;      Сухой носитель 90%.
<b>Рекомендуемые нормы ввода</b>	0,005-2 % (в зависимости от содержания основного действующего вещества (группы веществ) в экстракте, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	1-5% (в зависимости от содержания экстрактивных веществ, а также рецептуры и назначения конечного продукта)	0,1-10% (в зависимости от рецептуры и назначения конечного продукта)
<b>Область применения</b>	В косметической продукции используется в качестве компонента, обладающего увлажняющими, смягчающими, тонизирующими, заживляющими и вяжущими свойствами. Также оказывает противомикробное действие. Часто используется в косметических средствах для комбинированной и жирной кожи. Применяется в пенах для ванн и шампунях как укрепляющий компонент. В пищевой продукции: при производстве мясных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,2%. При производстве рыбных продуктов рекомендуемые нормы ввода 0,005-0,3%. При производстве комплексных пищевых добавок, в качестве вкусо-ароматического ингредиента, рекомендуемые нормы ввода 0,1-0,5%. При производстве безалкогольных и алкогольных напитков рекомендуемые нормы ввода 0,05-0,1%.		