

Klenk-Spezifikation Nr.: 250037 Version 1

Seite 1

Artikelbezeichnung:	Flores Caryophylli
Synonym:	Gewürznelken, Clove
Prüfgrundlage:	Ph. Eur. , eigene Analysen
Artikelnummer:	1260 - 1269
Stammpflanze:	Syzygium aromaticum L., Myrtaceae
Herkunft:	Indonesien, Madagaskar
Beschreibung:	Gewürznelken bestehen aus den ganzen oder zerkleinerten Blütenknospen von Syzygium aromaticum, die so lange getrocknet wurden, bis sie rötlichbraun geworden sind.
Produkteinstufung:	Lebensmittel

Parameter: Prüfvorschrift: Sollvorgaben:

Identität:

Geruch / Geschmack:	charakteristischer aromatischer Geruch
Makroskopie:	Blütenknospe rötlich-braun, Unterkehl vierkantig, stengelartig, 10 bis 12 mm lang. Köpfchen durchschnittlich 4 bis 6 mm lang. Fruchtknoten zweifächerig.
Mikroskopie:	Parenchymzellen mit großen Ölräumen. Fasern teils in Bündeln. Calciumoxalatdrusen in Parenchymzellen.

DC-Prüfung: Ph. Eur.2.2.27 entspricht dem Vergleichsschromatogramm

Reinheit

Asche:	Ph. Eur.2.4.16	Max. 7,0%
Fremde Bestandteile:	Ph. Eur.2.8.2	Max. 0,5%

Andere fremde Bestandteile:

Mißfarbene Knospen	Ph. Eur.2.8.2	Max 2 %
Blütenstiele, Blattstiele und Früchte	Ph. Eur.2.8.2	Max 6 %

Gehalt:

Haltbarkeit: 24 Monate

Anlage zu Klenk-Spezifikation Nr.: 250037

Seite 2

Artikelbezeichnung: **Flores Caryophylli**

Weitere Informationen, nicht Bestandteil der Spezifikation

Anwendung:	Entzündliche Veränderungen der Mund und Rachenschleimhaut. In der Zahnheilkunde zur lokalen Schmerzstillung. Verwendung als Gewürz.
Teebereitung:	Teebereitung nicht üblich
Abgabe:	Freiverkäuflich
Inhaltstoffe:	Ätherisches Öl mit Eugenol
Lagerung:	Gut verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern.
Literatur:	Teedrogen (Hrsg. Wichtl)