

Farbspektrum liposomaler Produkte

Qualitätssicherung • Chargenvarianz

Betreff: Farbvariationen bei liposomalen Produkten

Diese Stellungnahme informiert über das natürliche Farbspektrum, das bei verschiedenen Chargen identischer liposomaler Produkte auftreten kann – und warum dies ein Qualitätsmerkmal und kein Mangel ist.

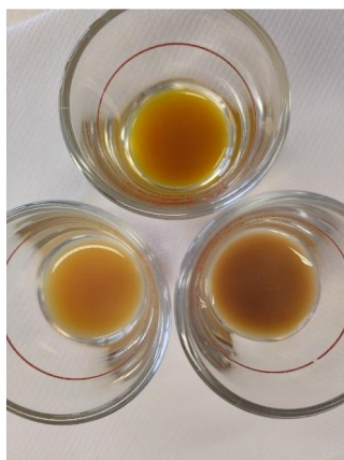
Alle eingehenden Rohstoffe und Lieferanten werden von unserem Qualitätskontrollteam durch einen strengen Prüfprozess freigegeben und validiert – in Übereinstimmung mit HACCP-, GMP- und ISO-22000-Standards. Diese Normen sind entscheidend für die Gewährleistung von Produktqualität und -sicherheit. Die Farbe ist dabei jedoch kein definierter Freigabeparameter.

Warum variiert die Farbe?

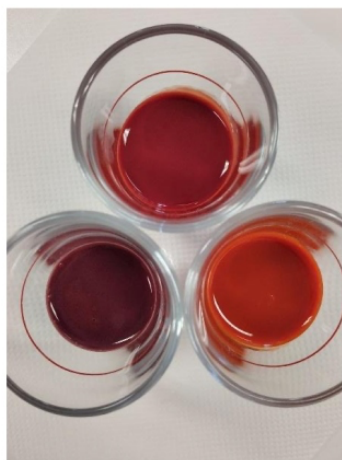
Pflanzliche Inhaltsstoffe weisen von Natur aus ein Farbspektrum auf, das von landwirtschaftlichen Bedingungen und Umweltfaktoren – wie Klima und Erntebedingungen – abhängt. Diese Faktoren liegen weder im Einflussbereich von Sanasis noch im Einflussbereich der Lieferanten.

Inhaltsstoff	Natürliches Farbspektrum	Einordnung
Phospholipide	Gelbbeige bis Braun	Natürliche Schwankung innerhalb verschiedener Rohstoffchargen
Haematococcus pluvialis Extrakt	Tiefrot bis Violetrot	Farbunterschiede sind rohstoffbedingt und chargenabhängig
Vitis vinifera Samenextrakt	Gelbbraun bis Rotbraun	Natürliche Bandbreite pflanzlicher Ausgangsstoffe

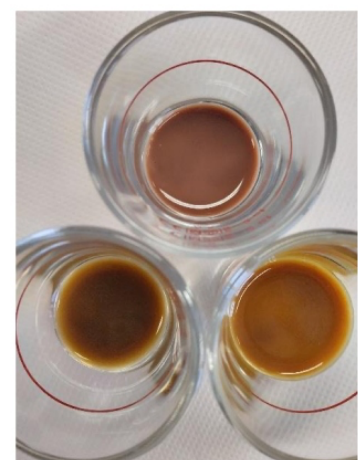
Abbildung verschiedener Chargen liposomaler Produkte, die aus unterschiedlichen Rohstoffchargen hergestellt wurden



Phospholipids



Haematococcus extracts



Vitis Vinifera extract

Unsere Qualitätsstrategie

Sanasis hat eine bewusste Entscheidung gegen die Standardisierung der Produktfarbe getroffen. Es werden deshalb keine Chemikalien zur Farb- oder Geschmacksanpassung hinzugefügt – über die mit dem Kunden vereinbarten und in der Produktspezifikation festgelegten Inhaltsstoffe hinaus.

- Sorgfältige Auswahl und Verarbeitung der Rohstoffe ermöglichen ein hohes Mass an Kontrolle.
- Alle qualitätsrelevanten Parameter werden zuverlässig eingehalten und geprüft.
- Enge Zusammenarbeit mit geprüften und validierten Lieferanten.
- Keine farbverändernden Zusatzstoffe – weder für Optik noch für Geschmack.

Wichtiger Hinweis

Sanasis hat sich bewusst dafür entschieden, Produktqualität, Rohstoffverfügbarkeit und Produktionseffizienz nicht zugunsten rein ästhetischer Parameter zu beeinträchtigen. Eine einheitliche Farbe über Chargen hinweg hat keinerlei Einfluss auf Produktqualität und Produkteigenschaften.

Einordnung

Farbvariationen zwischen verschiedenen Chargen desselben liposomalen Produkts sind ein natürliches Merkmal pflanzlicher Rohstoffe und ein direktes Resultat einer naturbelassenen Herstellung. Sie sind kein Hinweis auf einen Qualitätsmangel, sondern Ausdruck der natürlichen Rohstoffbandbreite.