



NACTIS GOURMET
ZA LA GUIDE 1 43200
YSSINGEAUX
Tel. 04.71.59.04.78
Fax 04.71.65.54.24
Mail info@sevarome.com

Fecha de emisión: 28/03/2013

VISA Sevarome

FICHA TÉCNICA

Identificación del producto

Forma **líquido** **hidrosoluble**
Color **incoloro, yema pálida**
Olor **característica de agua de azahar**

REFERENCIA **ACN0004121**

Referencia del cliente:

protocolo de degustación:

Estatuto legal

o : aplicación final

Denominación **AROMA AGUA DE AZAHAR**Estatuto legal : **AROME NATURAL**Codigo de adouana **33021090**

Aplicación: Dosis indicativo (g/kg)

para aromatizar nata, semifrios, toda clase de a.l. cremas, helados y pastelería en general

Ingredientes (Rgltto EC 1334/2008, decreto 2011-949 - Rgltto para colorantes alimentario 231/2012, Rgltto 1129-2011 y 232-2012 (contenidos maximos)).

- Agentes de aromatización: (possible equivalence)

preparaciones aromatizantes naturales, subsancias aromatizantes naturales

- Solventes e soportes :
agua, etanol

- Substancias limitadas:

no

- Aditivos (*) :

E.211: benzoate de sodio

Este producto no es ionizado y/o no es formado de ingredientes ionizados

- Otras declaraciones

- ficha de datos de seguridad : **si**GMO (Directivas 2003/1829/1830/CE): **no**Allergenes (Directiva 2007/68/CE): **no**

(*) Noción de carry-over

(Directiva 7/12/84 & Circular 23/08/85)

No hay que declarar le Aditivo (excepto (1)) en el producto final sí: el aditivo que se encuentra en el producto final no proviene sólo de la materia primera empleada y no tiene ninguna influencia sobre el producto final. La prueba incumbe de allí al fabricante del alimento. La indicación de los solventes o soportes (proporción limitada a la cantidad estrictamente necesaria para la presentación del aroma) no es requerida en el etiquetado de los productos alimenticios que contiene este aroma.

Análisis fisicoquímico

N.S. : no significativo

Microbiología

| | | |
|------------------------------|--------------|-----------|
| pH 20°C | 6.85 | +/- 0,30 |
| Densidad a 20°C | 0.988 | +/- 0,010 |
| Índice de refracción a 20 °C | 1.331 | +/- 0,005 |
| Polarimetric indice 20 °C | | |
| % alcohol vol.20 °C | | |
| % materias secas | | |

| | | | |
|------------------|---------------------|----------------|----------------|
| gérmenes totales | <3000 / g | Staphylococcus | 0/1g |
| levaduras | < 500 / g | ASR | 0 / 1 g |
| mohos | < 500 / g | Salmonelas | 0/25g |
| Coliformes | 0 / 1 g | | |
| coliformes fecal | 0 / 1 g | | |

metales pesados los aromas están conforme con la Orden del 11/07/91 sobre los criterios de pureza de los aromas y con el Reglamento EC 1334/2008

Otro:

°BRIX

Punto de inflamación (°C) **> 100**

Nutrición

| | | | |
|-----------|-------------|-------------------------|-------------|
| Proteínas | 0% | Fibras | 0% |
| Glúcidos | 0% | Azúcar | 0% |
| Lípidos | 0% | Acidos grasos saturados | 0% |
| Humidad | N.S. | Sodio | N.S. |
| Otro | N.S. | | |

Kcal / 100 g **3**

Almacenamiento y conservación

Almacenamiento almacenar en su envase de origen, bien cerrado en un ambiente seco, fresco, proteger de la luz.

Conservacion **24** meses (en su envase de origen)

temperatura de almacenamiento (°C)

20**3** mese una vez abierto

temperatura de almacenamiento (°C)

20

Transporte ferrocarril, carreterera, marítimo, aéreo

temperaturas (°C) no particularidad

Palett

Normas de etiquetado Reglamento CE 1334-2008 y Directiva CE 95/45

Aroma natural

Responsabilidad

Los datos indicados corresponden a nuestros conocimientos actuales y no presentan una garantía des las propiedades.

El receptor de nuestro producto deberá observar, bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.

Aromas no se consumo directo.

Thank you to precise us if you wish to recive up to date in case of minor modifications.