



FICHA TÉCNICA

FECHA:20/08/2012
EDICIÓN:1

CÓDIGO:
02513

AROMA EN PASTA
EMULSIONADA
FRAMBUESA

PÁGINA:1/3

CLASIFICACIÓN:	AROMA CON ADITIVOS.
REGISTRO SANITARIO:	40.043611/MU
LEGISLACIÓN APLICABLE:	Registro (CE)nº1334/2008.

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos.

- Sustancias Aromatizantes.

Otros componentes.

- Agua, Azúcar, Propilenglicol (14,1%), Estabilizante (E-415), Colorantes (E-122, E-131),

Acidulante (E-330), Conservadores (E-202, E-211).

Sustancias aromatizantes de uso limitado.


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característicos.
ASPECTO FÍSICO	Pasta semifluida.
COLOR	Rojo oscuro.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
pH:	3,00	3,60	3,30
° Bx (20°C):	42	46	44

	FICHA TÉCNICA	FECHA:20/08/2012 EDICIÓN:1
CÓDIGO: 02513	AROMA EN PASTA EMULSIONADA FRAMBUESA	PÁGINA :2/3

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

DOSIS ORIENTATIVA	5 g/Kg.
APLICACIONES	Este producto está especialmente indicado para su uso en Heladería, Pastelería, Confeitería y Alimentación en general.
MODO DE EMPLEO	Añadir directamente a la masa durante el proceso de batido o al mix después de la pasteurización.
RECOMENDACIONES	No ingerir directamente, evitar el contacto con ojos y mucosas.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INFORMACIÓN ADICIONAL:

No contiene, no está compuesto, ni procede de organismos genéticamente modificados (por ejemplo: maíz, soja, arroz,..) y cumple las regulaciones europeas.

En consecuencia no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003/CE ni del reglamento 1830/2003/CE.

No contiene gluten, harina de trigo, avena, cebada ni centeno y es toxicológicamente inocuo.

Nota: directiva 2000/13/CE y posteriores modificaciones.

Edulcorado (si contiene uno o varios de los edulcorantes permitidos)	NO
Con azúcar y edulcorado si contiene a la vez uno o varios azúcares añadidos y uno o más de los edulcorantes permitidos .Azúcares Añadidos.	SI
Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo)	NO
Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes (si>10% polialcoholes)	NO



FICHA TÉCNICA

FECHA:20/08/2012
EDICIÓN:1

CÓDIGO:
02513

AROMA EN PASTA
EMULSIONADO
FRAMBUESA

PÁGINA:3/3

Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y sus derivados, incluida lactosa.	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.	NO
Altramuces y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (mayor a 10 mg/kg expresado en SO ₂)	NO

VIDA MEDIA, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

VIDA MEDIA	El plazo de consumo preferente en las condiciones marcadas de almacenamiento será de 2 años. Recomendamos transcurrido este plazo controlar la calidad antes de usar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en envase original cerrado, en sitio seco, a temperatura ambiente (máx. 25 °C), alejado de fuentes de calor y evitando la exposición a la luz.
TRANSPORTE	El transporte se realizará bajo condiciones adecuadas.

ENVASE Y ETIQUETADO

ENVASE	Tarro transparente de 50 gr con tapadera blanca y precinto de garantía chefdelice
ETIQUETA	Etiqueta chefdelice, en la que se indica cantidad, ingredientes, fecha de consumo preferente y lote.