



FICHA TÉCNICA

FECHA: 02/09/2014
EDICIÓN: 1

CÓDIGO:
02517.

AROMA EN PASTA
RED VELVET.

PÁGINA: 1/3.

CLASIFICACIÓN:	Aroma con aditivos.
REGISTRO SANITARIO:	40.043611/MU
LEGISLACIÓN APLICABLE:	Reglamento (CE) nº1334/2008.

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos.

- Sustancias Aromatizantes Naturales.
- Sustancias Aromatizantes.

Otros componentes.

- Agua, Azúcar, Propilenglicol, Estabilizador (E-415), Colorantes (E-129, E-133), Acidulante (E-330) y Conservadores (E-211, E-202).

Sustancias de uso limitado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característico.
ASPECTO FÍSICO	Pasta semifluida.
COLOR	Rojo.

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
pH:	3,10	3,70	3,40
°Bx (20°C):	27	37	32



FICHA TÉCNICA

FECHA: 02/09/2014
EDICIÓN: 1

CÓDIGO:
02517.

AROMA EN PASTA
RED VELVET

PÁGINA: 2/3.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

DOSIS ORIENTATIVA	5 g/kg.
APLICACIONES	Este producto está especialmente indicado para su uso en Pastelería, Confitería, Heladería y alimentación en general.
MODO DE EMPLEO	Añadir directamente al mix después de la pasteurización o a la masa durante el proceso de batido.
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: 02/09/2014
EDICIÓN: 1

CÓDIGO:
02517.

AROMA EN PASTA
RED VELVET

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 18 meses. 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.