chefdelice	FICHA TÉCNICA	FECHA: 04/09/2014. EDICIÓN:1
CÓDIGO: 02505.	AROMA EN PASTA EMULSIONADA VAINILLA.	PÁGINA: 1/1

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

COMPOSICIÓN:
Componentes aromáticos.
- Sustancias Aromatizantes.
- Preparaciones Aromatizantes.
- Sustancias Aromatizantes Naturales.

Otros componentes.
- Agua, Azúcar, Alcohol etílico, Propilenglicol (1,1%), Estabilizantes (E-415), Colorantes (E-102, E-110), Conservadores (E-202, E-211), Acidulante (E-330).

Sustancias aromatizantes de uso limitado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característicos.
ASPECTO FÍSICO	Pasta semifluida.
COLOR	Anaranjado.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
pH:	4,40	5,00	4,70
ºBx (20ºC):	48	52	50

OTRÁS CARACTERÍSTICAS

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

DOSIS ORIENTATIVA	5,0 g/Litro.
APLICACIONES	Este producto está especialmente indicado para su uso en Pastelería, Confitería, Heladería 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

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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	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 SO2)	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 ºC), 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 chefdelíce, en la que se indica cantidad, ingredientes, fecha de consumo preferente y lote.