

# aromas

## esenciales

### AROMA DE AVELLANA

<b>CLASIFICACIÓN:</b>	AROMA.
<b>REGISTRO SANITARIO:</b>	26.08411/CAT
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE:</b>	Reglamento (CE) nº1334/2008.

#### COMPOSICIÓN:

Sustancias aromáticas.  
- Sustancias Aromatizantes.  
Otros componentes.  
- Propilenglicol (70,0 %), Alcohol etílico.  
Sustancias aromatizantes de uso limitado.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característico del aroma.
ASPECTO FÍSICO	Líquido transparente.
COLOR	Incoloro.

#### CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
Densidad (g/cm <sup>3</sup> ) (20°C)	0,945	0,975	0,960
Índice Refracción (20°C)	1,4030	1,4170	1,4100

#### OTRÁS CARACTERÍSTICAS

Solubilidad en agua.	SI

# aromas

## esenciales

AROMA DE AVELLANA

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

<b>DOSIS ORIENTATIVA</b>	1,0 g/kg.
<b>APLICACIONES</b>	Este producto está indicado para su uso en Pastelería, Caramelos y Alimentación en general.
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Sin consideraciones especiales.
<b>RECOMENDACIONES</b>	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.	NO
Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo)	NO
Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes (si >10% polialcoholes)	NO

# aromas

## esenciales

### AROMA DE AVELLANA

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 <sub>2</sub> )	NO

### VIDA MEDIA, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

<b>VIDA MEDIA</b>	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.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	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.
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte se realizará bajo condiciones adecuadas.