

aromas

essenciales

AROMA DE CHOCOLATE BLANCO

CLASIFICACIÓN:	Aroma
REGISTRO SANITARIO:	26.08411/CAT
LEGISLACIÓN APLICABLE:	Reglamento (CE) nº1334/2008.

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos:

- Sustancias aromatizantes.
- Preparaciones aromatizantes.
- Sustancias aromatizantes naturales.

Otros componentes:

- Triacetato de glicerilo (80,03%).
- Alcohol etílico.
- Propilenglicol (0,1%).

Sustancias limitadas:

- Alcohol bencílico (0,0075%).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característico del aroma.
ASPECTO FÍSICO	Líquido.
COLOR	Ligeramente amarillento.

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
Densidad (g/cm ³) (20°C):	1,160	1,190	1,175
Índice Refracción (20°C):	1,4530	1,4670	1,460

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Solubilidad en agua:	SI
----------------------	----

aromas

essenciales

AROMA DE CHOCOLATE BLANCO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g de producto):

Valor energético: kJ/kcal	597/145
Grasas: (de las cuales:)	0,00
Saturadas:	0,00
Hidratos de carbono: (de los cuales:)	0,00
Azúcares:	0,00
Fibra alimentaria:	0,00
Fibra alimentaria:	0,00
Sal:	0,00

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

DOSIS ORIENTATIVA	2,0 cc/kg.
APLICACIONES	Este producto está indicado para su uso en Confitería, Pastelería y Alimentación en general.
MODO DE EMPLEO	Añadir 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.	NO
Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo)	NO
Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes (si>10% polialcoholes)	NO

aromas

essenciales

AROMA DE CHOCOLATE BLANCO

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 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 24 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.