

FICHA INFORMATIVA

AROMA NATILLAS

DESCRIPCIÓN:

Preparación aromatizante natural para uso alimentario industrial.

COMPOSICIÓN:

Productos aromáticos: Preparaciones aromáticas idéntico naturales.

Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre 2008

(Anos de acción exclusiva sobre el aroma Sin acción

técnica específica en el producto final.

Decisión de ejecución (UE) 2015/2883

Directiva 2014/40 (UE)

Productos no aromáticos: -

Aditivos coadyuvantes: BHA. E-320. < 100 ppm

Contenido máximo de disolventes: Propilenglicol E1520 (Cas#57-55-6) 80 - 85%

Otros componentes: Acetato de Etilo (Cas# 141-78-6) < 0,3 %

Etil vainilline (Cas# 121-32-4) < 0,3 %

Dimethyl hydroxyfuranone (Cas# 3658-77-3) < 0,3 %

-

Sustancias limitadas:

Preparados alimentarios. Confitería. Bollería. Conservas.

Orientativamente, 2 gramos por kilo de masa total.

Líquido fluido ligeramente viscoso, amarillo pálido y transparente.

Característico a natillas (leche, azúcar, huevo, canela.)

A su dosificación: a natillas (leche, azúcar, huevo, canela.)

APLICACIÓN:

DOSIFICACIÓN:

ASPECTO:

OLOR:

SABOR:

CARACTERÍSTICAS F/Q

Densidad Kg/l 0.955-0,985 20°C

Estado a 20°C líquido

Solubilidad Soluble en fases grasas.

Contenido en agua aprox 0,05%

Contenido en ácido acético máx 20 ppm

Sales Negativo Exprs. en sulfatos

Metales pesados muy inferior a 5 ppm

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

E. Coli Negativa / muestra de 5 gr.

Coliformes Negativa / muestra de 1 gr.

Salmonellas Negativa / muestra de 25 gr.

Mohos y Levaduras Max 200c/ muestra de 1 gr.

VALORES NUTRICIONALES:

Sin datos exactos. Sin valor nutricional aparente a causa de su baja dosificación.

Valor energético s.d. kcal Carbohidratos 0 grms

Grasas 0 grms Proteínas 0 grms

ALIMENTACIÓN ESPECIAL:

Apto alimentación vegetariana Si

Apto para leyes islámicas Si

Certificación Halal Si

No

Apto alimentación vegana Si

Apto para leyes judías Si

Certificación Kosher Si

No

VALORES SOBRE ALERGENOS

Directiva 2000/13/CE

Directiva 2003/89/CE

Directiva 2005/26/CE

Alérgenos del Anexo III bis Directiva 2006/142/CE

Gluten y/o cereales que contengan No

Huevo y/o derivados No

Cacahuete o derivados No

Leche, lactosa y/o derivados No

Apio y/o derivados No

Sulfitos (E-220-228) o derivados No

Altramuces y/o derivados No

Crustáceos y/o derivados No

Pescado y/o derivados No

Soja y/o derivados No

Frutos secos, canela y/o derivados No

Mostaza y/o derivados No

Marisco o derivados No

Moluscos o derivados No

continuación alérgenos LISTA ALBA

Sésamo y/o derivados No

Glutamatos añadidos No

Leguminosas No

Conservantes (E210-E219, E200-E203) No

Levadura y/o derivados No

HVP No

Semillas y frutos oleaginosos No

Colorantes azoicos No

Umbelíferas y/o derivados No

Nucleótidos (E626 – E635) No

Maíz y/o derivados No

Grasas o Aceites animales No

GMO'S

Directivas 2001/18/CE

Reglamentos CE Nº 1829/2003

CE Nº 1830/2003

Ausencia de GMO. Este producto no contiene ni es susceptible de contener materias primas obtenidas a partir de organismos modificados genéticamente. Los alimentos elaborados mediante este producto no están sujetos al deber de etiquetado, según los reglamentos mencionados.

CRITERIOS DE FABRICACIÓN:

Preparación aromática elaborada según las siguientes normas y directivas: Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre de 2008 y sus posteriores modificaciones: Reglamentos (UE) 872/2012, 873/2012, 2017/378 listas positivas de sustancias aromatizantes y medidas transitorias respecto a la lista de aromas y materiales de base.

El preparado se elabora bajo estrictas medidas de procesado y manipulación, asistido por un sistema de APPCC, específico que garantiza la calidad y seguridad del producto.

DESCRIPCIÓN LEGAL:

Aroma. Según reglamentación técnico-sanitaria de los aromas, real decreto, 1477/1990. 2/11/90 B.O.E. núm. 280. (Transposición de la directiva 88/388/CEE, 22/06/88). Reglamento (UE) 1169/2011

FABRICADO POR:

Essenciales mart. s.l.