

FICHA INFORMATIVA

AR. REGALIZ - CAMELO

DESCRIPCIÓN:

Preparación aromatizante natural para uso alimentario industrial.

COMPOSICIÓN:

Productos aromáticos: Preparaciones aromáticas idéntico naturales.

Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre 2008

Artículos 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:

Contenido máximo de disolventes:

BHA. E-320. < 100 ppm		
Propilenglicol E1520 (Cas#57-55-6)	55 - 60%	
Glicerol triacetato (Cas#102-76-1)	10 - 12%	
Acetato de Etilo (Cas# 141-78-6)	< 0,3 %	
Vainillina (Cas# 121-33-5)	< 0,3 %	
Anetole (Cas# 63357-96-0)	< 0,3 %	
-		

Otros componentes:

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 regaliz negro.

A su dosificación: regaliz negro.

APLICACIÓN:

DOSIFICACIÓN:

ASPECTO:

OLOR:

SABOR:

CARACTERÍSTICAS F/Q

Densidad	Kg/l	0.915-0,925	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
Salas			Negativo
Metales pesados			muy inferior a 5 ppm
			Exprs. en sulfatos

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	<input checked="" type="checkbox"/> Si	Apto para leyes islámicas	<input checked="" type="checkbox"/> Si	Certificación Halal	<input type="checkbox"/> No
Apto alimentación vegana	<input checked="" type="checkbox"/> Si	Apto para leyes judías	<input checked="" type="checkbox"/> Si	Certificación Kosher	<input type="checkbox"/> 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	Crustáceos y/o derivados	No
Huevo y/o derivados	No	Pescado y/o derivados	No
Cacahuete o derivados	No	Soja y/o derivados	No
Leche, lactosa y/o derivados	No	Frutos secos, canela y/o derivados	No
Apio y/o derivados	No	Mostaza y/o derivados	No
Sulfitos (E-220-228) o derivados	No	Marisco o derivados	No
Altramuces y/o derivados	No	Moluscos o derivados	No

continuación alérgenos LISTA ALBA

Sésamo y/o derivados	No	Semillas y frutos oleaginosos	No
Glutamatos añadidos	No	Colorantes azoicos	No
Leguminosas	No	Umbelíferas y/o derivados	No
Conservantes (E210-E219, E200-E203)	No	Nucleótidos (E626 – E635)	No
Levadura y/o derivados	No	Maíz y/o derivados	No
HVP	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

ENVASADO POR:

ESSENCIALES MART, S.L.