

FICHA INFORMATIVA

AROMA VAINILLA BOURBON

DESCRIPCIÓN:

COMPOSICIÓN:

Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre 2008
Productos de acción exclusiva sobre el aroma Sin acción
técnica específica en el producto final.
Decisión de ejecución (UE) 2015/2883
Directiva 2014/40 (UE)

Preparación aromatizante natural para uso alimentario industrial.

Productos aromáticos: Preparaciones aromáticas idéntico naturales. Preparaciones aromáticas
Productos no aromáticos: -

Aditivos coadyuvantes: -

Contenido máximo de disolventes:

Otros componentes:

BHA. E-320. < 100 ppm		
Propilenglicol E1520 (Cas#57-55-6)	80 - 85%	
Vainillina (Cas# 121-33-5)	< 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 vainilla vaina

A su dosificación: pasta de vainilla en vainas.

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		

APLICACIÓN:

DOSIFICACIÓN:

ASPECTO:

OLOR:

SABOR:

CARACTERÍSTICAS F/Q

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	☐ NO
Apto alimentación vegana	☒ SI	Apto para leyes judías	☒ SI	Certificación Kosher	☐ 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.