

AR. TOFFE CARAMELO

REFERENCIA:
DESCRIPCIÓN:

COMPOSICIÓN:

Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre 2008

(*)Aditivos de acción exclusiva sobre el aroma. Sin acción técnica específica en el producto final.

Decisión de ejecución (UE) 2015/2883

Directiva 2014/40 (UE)

Cod. Ref. 20525

Preparación aromatizante natural para uso alimentario industrial.

Productos aromáticos: Preparaciones aromáticas idéntico naturales.

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 café caramelo tostado

A su dosificación: café y caramelo tostado.

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 | <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

FABRICADO POR:

B67155812