

aromas

essenciales

AROMA DE GALLETA

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

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos.
- Sustancias Aromatizantes.
- Sustancias Aromatizantes Naturales.
- Preparaciones Aromatizantes.
Otros componentes.
- Propilenglicol (68,5%), Alcohol etílico.
Sustancias aromatizantes de uso limitado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característico.
ASPECTO FÍSICO	Líquido transparente.
COLOR	Ligeramente amarillento a marrón.

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
Densidad (g/cm ³) (20°C):	1,030	1,060	1,045
Índice Refracción (20°C) :	1,4470	1,4610	1,4540

OTRÁS CARACTERÍSTICAS

Soluble en agua.	SI

aromas

essenciales

AROMA DE GALLETA

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

DOSIS ORIENTATIVA	0,5 – 1,0 g/kg.
APLICACIONES	Este producto está especialmente indicado para su uso en Pastelería, Confitería y Bollería.
MODO DE EMPLEO	Añadir directamente a la masa.
RECOMENDACIONES	No ingerir, 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 GALLETA

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
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	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 en el almacenamiento será de 2 años.
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.