

FICHA INFORMATIVA

AROMA MORA NEGRA

DESCRIPCIÓN:

COMPOSICIÓN:

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)

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) 85 - 87%

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

Phenil glicidato (Cas# 201-061-8) < 0,3 %

Metilionona (Cas# 7779-30-8) < 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 frutos rojos

A su dosificación: mora confitura.

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.