

AROMA DE PIÑA

| CLASIFICACIÓN: | AROMA |
|------------------------|---------------------------|
| REGISTRO SANITARIO: | 26.08411/CAT |
| LEGISLACIÓN APLICABLE: | Registro (CE)nº1334/2008. |

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos.

- Sustancias Aromatizantes.
- Preparaciones Aromatizantes.
- Sustancias Aromatizantes Naturales.

Otros componentes.

- Propilenglicol (81,9%), Triacetato glicerilo (4,3%).

Sustancias de uso limitado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| PERFÍL OLFATIVO | Característico del aroma. |
|-----------------|-------------------------------------|
| ASPECTO FÍSICO | Líquido transparente. |
| COLOR | Incoloro a ligeramente amarillento. |

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

| ANÁLISIS | MÍNIMO | MÁXIMO | MEDIA |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Densidad (g/cm3)(20°C) | 1,002 | 1,042 | 1,022 |
| Índice Refracción (20°C) | 1,4170 | 1,4370 | 1,4270 |

OTRÁS CARACTERÍSTICAS

| Solubilidad en agua. | SI |
|----------------------|----|
| | |
| | |



AROMA DE PIÑA

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

| DOSIS ORIENTATIVA | 1,0 – 2,0 g/kg. |
|-------------------|--|
| | |
| APLICACIONES | Este producto está indicado para su uso en |
| | Bebidas Refrescantes, Heladería, Confitería y |
| | Alimentación en general. |
| MODO DE EMPLEO | Añadir directamente |
| | |
| RECOMENDACIONES | No ingerir directamente, 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 |



AROMA DE PIÑA

| 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 |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. | NO |
| Soja y productos a base de soja | NO |
| Leche y sus derivados, incluida lactosa. | NO |
| Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, | NO |
| nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de | |
| Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de | |
| Australia, y productos derivados. | |
| 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 | NO |
| sésamo. | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos (mayor a 10 mg/kg expresado en SO2) | NO |

VIDA MEDIA, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

| VIDA MEDIA | El plazo de consumo preferente en las condiciones marcadas de almacenamiento será de 2 años. Recomendamos transcurrido este plazo controlar la calidad antes de usar. |
|-------------------------------|---|
| 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. |