FICHA INFORMATIVA

AROMA PLÁTANO

DESCRIPCIÓN:

Preparación aromatizante natural para uso alimentario industrial.

COMPOSICIÓN:

Productos aromáticos: Preparaciones aromáticas idéntico naturales.

Reglamento nº1334/2008 del 16 de diciembre 2008

(Anos de acción exclusiva sobre el aroma Sin acción

técnica específica en el producto final.

Decisión de ejecución (UE) 2015/2883

Directiva 2014/40 (UE)

Productos no aromáticos: -

Aditivos coadyuvantes: BHA. E-320. < 100 ppm

Contenido máximo de disolventes: Propilenglicol E1520 (Cas#57-55-6) 70 - 75%

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

Acetato de Hexilo (Cas# 142-92-7) < 0,3 %

Acetato de isoamilo (Cas# 123-92-2) < 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 plátano maduro.

A su dosificación: plátano maduro.

APLICACIÓN:

DOSIFICACIÓN:

ASPECTO:

OLOR:

SABOR:

CARACTERÍSTICAS F/Q

Densidad Kg/l 0.915-0,925 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 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.