

aromas

esenciales

AROMA DE VIOLETA

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

COMPOSICIÓN:

Componentes aromáticos.

- Sustancias Aromatizantes.

- Preparaciones Aromatizantes.

Otros componentes.

- Propilenglicol (99,0 %).

Sustancias aromatizantes de uso limitado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS

| ANÁLISIS | MÍNIMO | MÁXIMO | MEDIA |
|--------------------------------------|--------|--------|--------|
| Densidad (g/cm ³) (20°C) | 1,015 | 1,045 | 1,030 |
| Índice Refracción (20°C) | 1,4250 | 1,4390 | 1,4320 |

OTRAS CARACTERÍSTICAS

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

aromas

esenciales

AROMA DE VIOLETA

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

| | |
|--------------------------|---|
| DOSIS ORIENTATIVA | 0,35 – 0,70 g/kg. |
| APLICACIONES | Este producto está indicado para su uso en Alimentación en general. |
| MODO DE EMPLEO | Sin consideraciones especiales. |
| 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 |

aromas

essenciales

AROMA DE VIOLETA

| | |
|--|----|
| 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 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. |