

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Ароматизатор Апельсин (порошок)**Описание продукта:**

Описание/идентификация	
Внешний вид	Порошок кремового цвета
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: фруктовый
Точка воспламенения	>100°C
Относительная плотность (d20/4)	не измеряется
Индекс преломления: (nD20)	не измеряется
Объемная плотность	318 - 418 г/л
Оптическое вращение (α20)	не измеряется
Содержание воды по Фишеру	макс. 5,0%
Мышьяк (As)	макс. 3 ppm
Кадмий (Cd)	макс. 1 ppm
Ртуть (Hg)	макс. 1 ppm
Свинец (Pb)	макс. 10 ppm
Применение:	Годен к применению в качестве ароматизатора в пищевой промышленности при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, молочных продуктов, мороженого, жировых продуктов, пищевых концентратов, вкусовых композиций и комплексных пищевых добавок, чая и кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, жевательной резинки, майонезов, кетчупов и соусов, растительных сливок.
Условия хранения	В плотно закрытой таре, предпочтительно в оригинальной упаковке в прохладном и сухом помещении. Защищать от попадания прямых солнечных лучей
Температура хранения	Рекомендуется хранить при температуре 5-15 градусов
Минимальный срок хранения	В оригинальной плотно закрытой таре минимум 36 месяцев. Необходимо проводить пробный анализ материала до его использования после окончания рекомендуемого срока хранения

**Рекомендуемая дозировка применения:**

Сладости	Жевательная резинка	0,6-0,8%
Сладости	Ириски	0,1-0,2%
Сладости	Драже	0,8-1,0%
Сладости	Мюсли	0,2-0,3%
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	0,2-0,3%
Молочные продукты	Молочные напитки	0,05-0,1%
Молочные продукты	Мороженое	0,1-0,2%
Десерты и пудинги	Порошковые пудинги/десерты	1,0-2,5%
Десерты и пудинги	Растворимые пудинги/десерты	0,1-0,2%
Напитки	Порошковые растворимые напитки	0,05-0,1%

**Страна-производитель:** Германия

**Срок и условия хранения:** не более 6 месяцев при температуре не выше +20.

Не более 2 лет при температуре не выше +2.