СПЕЦИФИКАЦИЯ: АРОМАТИЗАТОР БАНАН (ПОРОШОК) P0620754

Описание/идентификация	
Внешний вид	Порошок желтоватого цвета
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: свежий, травянистый
Точка воспламенения	>100°C
Объемная плотность	440 – 540 г/л
Индекс преломления: (nD20)	не измеряется
Оптическое вращение (a20)	не измеряется
Мышьяк (As)	max. 3 ppm
Кадмий (Cd)	max. 1 ppm
Ртуть (Hg)	max. 1 ppm
Свинец (Pb)	max. 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 10-20 градусов
Минимальный срок хранения	В оригинальной плотно закрытой таре минимум 12 месяцев. Необходимо проводить пробный анализ материала до его использования после окончания рекомендуемого срока хранения

Рекомендумая дозировка применения:		
Сладости	Ириски	0,1-0,2%
Сладости	Жевательная резинка	0,6-0,8%
Сладости	Драже	0,8-1,0%
Мюсли	Мюсли	0,2-0,3%
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	0,2-0,3%
Молочные продукты	Молочные напитки	0,1-0,2%
Молочные продукты	Мороженое	0,1-0,2%
Десерты и пуддинги	Пуддинги/десерты порошок	1-2,5%
Десерты и пуддинги	Растворимые пуддинги/десерты	0,1-0,2%
Напитки	Растворимые напитки (порошковые)	0,1-0,2%

Страна-производитель: Германия