

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор Апельсин (порошок)

Сертификат анализа:

| Показатель | Результат |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид | Порошок желтоватого цвета |
| Вкусо-ароматический профиль | При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: фруктовый, типичный, экзотический |
| Точка воспламенения | > 100°C |
| Относительная плотность (d20/4) | Не измеряется |
| Индекс преломления: (nD20) | Не измеряется |
| Оптическое вращение (α20) | Не измеряется |
| Примеси (Согласно Директиве ЕС № 88/388 о вкусо-ароматических композициях) | |
| Мышьяк | max. 3 ppm |
| Кадмий | max. 1 ppm |
| Ртуть | max. 1 ppm |
| Свинец | 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.

Рекомендуемая дозировка:

| | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------|
| Сладости | Ириски | 0,1-0,2% |
| Сладости | Жевательная резинка | 0,6-0,8% |
| Сладости | Драже | 0,8-1,0% |
| Каши | Мюсли | 0,3-0,4% |
| Выпечка | Пирожные, кексы, бисквиты | 0,3-0,4% |
| Молочные продукты | Молочные напитки | 0,05-0,1% |
| Молочные продукты | Мороженое | 0,1-0,2% |
| Десерты и пудинги | Пудинги/десерты порошковые | 1,0-2,5% |
| Десерты и пудинги | Растворимые пудинги/десерты | 0,6-0,8% |
| Напитки | Растворимые напитки | 0,1-0,2% |

Условия хранения: В плотно закрытой таре, предпочтительно в оригинальной упаковке в прохладном и сухом помещении. Защищать от попадания прямых солнечных лучей. Рекомендуется хранить при температуре 10-20 градусов.

Срок хранения: в оригинальной плотно закрытой таре минимум 12 месяцев. Необходимо проводить пробный анализ материала до его использования после окончания рекомендуемого срока хранения.