СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор Черная смородина (порошок)

Сертификат анализа:

Показатель	**Результат**
Внешний вид	Порошок белого цвета
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: фруктовый, типичный
Точка воспламенения	>100℃
Относительная плотность (d20/4)	Не измеряется
Индекс преломления: (nD20)	Не измеряется
Оптическое вращение (a20)	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
Микробиология:	
Закона Coloni forming units	max. 1.000/г
Дрожжи	max. 100/г
Osrriotolerant yeast	max. 100/г
Плесень	max. 100/г
Энтеробактерии	max. 10/г
Колиформы	отсутствует 0,1 г
E.coli	отсутствует 1 г
Сальмонелла	отсутствует 50 г
Золотистый стафилококк	отсутствует 1г
Listeria monocytogenes	отсутствует 1г
Pseudomonades	max. 10/г
Clostridium ssp	max. 10/г
Bacillus cereus	max. 10/г

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. 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.