

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор Вишня (порошок)

Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Внешний вид	Порошок белого цвета
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: интенсивный, фруктовый
Точка воспламенения	>100°C
Относительная плотность (d20/4)	Не измеряется
Индекс преломления: (nD20)	Не измеряется
Оптическое вращение (α20)	Не измеряется
Объемная плотность	350...450 г/л
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:	
Закон Coloni forming units	max. 1.000/г
Дрожжи	max. 100/г
Osmotolerant 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.

Рекомендуемая дозировка:

Сладости	Ириски	0,1-0,2%
Сладости	Жевательная резинка	0,6-0,8%
Сладости	Драже	0,8-1,0%
Мюсли	Мюсли	0,1-0,2%
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	0,1-0,2%
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	0,4-0,6%
Напитки	Растворимые напитки (порошковые)	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.