

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: АРОМАТИЗАТОР ЧЕРНИКА (ПОРОШОК) P0641524**

Страна-производитель: Германия

<b>Описание/идентификация</b>		
Внешний вид	Порошок белого цвета	
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: с ягодной ноткой, фруктовый, травяной	
Точка воспламенения	>100°C	
Относительная плотность (d20/4)	не измеряется	
Индекс преломления: (nD20)	не измеряется	
Объемная плотность	470 - 570 г/л	
Оптическое вращение (α20)	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	
<b>Рекомендуемая дозировка применения:</b>		
Сладости	Жевательная резинка	0,6-0,8%
Сладости	Ириски	0,2-0,3%
Сладости	Драже	0,6-0,8%
Сладости	Мюсли	0,2-0,3%
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	0,4-0,6%
Молочные продукты	Молочные напитки	0,1-0,2%

**Описание/идентификация**

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	0,6-0,8%