

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: АРОМАТИЗАТОР НАТУРАЛЬНЫЙ ЛИМОН (ПОРОШОК)
P0605028**

Описание/идентификация		
Внешний вид	Порошок	
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: с цитрусовой ноткой, интенсивный	
Точка воспламенения	>100°С	
Относительная плотность (d20/4)	не измеряется	
Объемная плотность	400 - 500 г/л	
Индекс преломления: (nD20)	не измеряется	
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	
Рекомендуемая дозировка применения:		
Сладости	Ириска	0,1-0,2%
Сладости	Жевательная резинка	0,6-0,8%
Сладости	Драже	0,8-1,0%
Сладости	Мюсли	0,2-0,3%
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	0,2-0,3%
Молочные продукты	Молочные напитки	0,05-0,1%
Молочные продукты	Мороженое	0,1-0,2%
Десерты и пудинги	Порошковые пудинги/десерты	1,0-2,5%

Страна-производитель: Германия