

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор жидкий Ананас

Сертификат анализа:

Показатель	Результат
Внешний вид	Прозрачный раствор желтоватого цвета
Вкусо-ароматический профиль	При правильном использовании имеет типичный профиль со следующими характеристиками: фруктовый, сочный, сладкий
Точка воспламенения	25°C
Относительная плотность (d ₂₀ /4)	0,990...1,010
Индекс преломления: (n _{D20})	1,430...1,450
Оптическое вращение (α ₂₀)	-4°...+6°
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
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	Карамель	100 г: 100 кг
Сладости	Ириски	100-150 г: 100 кг
Сладости	Желе, пудинги	100-150 г: 100 кг
Сладости	Шоколадный пудинг	80 г: 100 кг
Сладости	Начинки	100 г: 100 кг
Выпечка	Пирожные, кексы, бисквиты	150 г: 100 кг
Молочные продукты	Фруктово-ягодные наполнители	200 г: 100 кг
Молочные продукты	Йогурт	80 г: 100 кг
Молочные продукты	Мороженое	50 г: 1000 кг
Чай	Черный, зеленый чай	3%
Чай	Фруктовый чай	2-3%
Чай	Травяной чай	2%
Чай	Ройбуш	3%
Напитки	Безалкогольные напитки	100-150 г: 100 л
Напитки	Сиропы и сырье для напитков	300-500 г: 100 л
Бакалея	Соусы	100 г: 100 кг

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.