

СПЕЦИФИКАЦИЯ: АРОМАТИЗАТОР ЖИДКИЙ МАЛИНА

Вкусоароматический профиль: при правильном использовании имеет типичный профиль.

Примеси:

Согласно Директиве ЕС № 88/388 о вкусоароматических композициях.

Мышьяк (As):	max. 3 ppm
Кадмий (Cd):	max. 1 ppm
Ртуть (Hg):	max. 1 ppm
Свинец (Pb):	max. 10 ppm

Микробиология:

В соответствии со Ст. 35 Закона о продуктах питания (LMBG).

Coloni forming units:	max. 1.000/g
Yeast:	max. 100/g
Osmotolerant yeast:	max. 100/g
Moulds:	max. 100/g
Enterobacteriaceae:	max. 10/g
Coliform organisms:	negative in 0,1g
Escherichia coli:	negative in 1g
Salmonella:	negative in 50g
Staphylococcus aureus:	negative in 1g
Listeria monocytogenes:	negative in 1g
Pseudomonades:	max. 10/g
Clostridium spp.:	max. 10/g
Bacillus cereus:	max. 10/g

Применение: Годен к применению в качестве ароматизатора в пищевой промышленности при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, молочных продуктов, мороженого, масложировых продуктов, пищевых концентратов, вкусовых композиций и комплексных пищевых добавок, жировых начинок, чая и кофе, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков, жевательной резинки, майонезов, кетчупов и соусов, растительных сливок.

Рекомендуемая дозировка: 50-500 г: 100 кг

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 36 месяцев. Необходимо проводить пробный анализ материала до его использования после окончания рекомендуемого срока хранения.