

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор пищевой «Флорум»

Состав: вкусоароматические вещества, натуральные источники вкусоароматических веществ и изготовленные из них вкусоароматические препараты согласно ТР ТС 029/2012.

Носитель: пропиленгликоль (Е1520).

Растворимость: водорастворимый. В жире ограниченная растворимость.

Область применения: в пищевой промышленности при производстве молочносодержащих продуктов, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, кондитерских, хлебобулочных изделий, мороженого, жировых продуктов, наполнителей, начинок, соусов.

Рекомендуемые дозировки г/кг:

- 1,4-2,0 – фруктовые начинки
- 1,0-2,0 – мучные изделия
- 1,0-1,5 – карамель
- 0,5-0,6 – мармелад
- 0,5-1,2 – крепкие алкогольные напитки
- 0,4-0,8 – слабоалкогольные напитки
- 0,4-0,8 – безалкогольные напитки
- 0,4-0,5 – сокодержающие напитки и нектары
- 0,4-0,6 – мороженое на молочной основе

Рабочая дозировка ароматизатора в конкретном продукте подбирается производителем в процессе тестирования на конкретных рецептурах.

Технологические рекомендации: ароматизатор может вноситься отдельно непосредственно в продукт, либо в смеси с жидкими компонентами (масло, вода) в процессе приготовления.

Упаковка: пищевые полиэтиленовые канистры, масса нетто фасовки в канистры – 1; 5; 10 кг

Сертификат анализа:

Внешний вид	однородная жидкость
Цвет	от прозрачного до темно коричневого
Плотность при 20грС, г/см ³	0.960– 1.160
Показатель преломления при 20грС	1.407-1,484
Вкус и запах	Соответствующие продукту
Свинец, мг/кг, не более	5,0
Мышьяк, мг/кг, не более	3,0
Кадмий, мг/кг, не более	1,0
Ртуть, мг/кг, не более	1,0

Срок годности: при хранении в оригинальной закрытой упаковке в защищенном от света месте при температуре не выше +25°C и не ниже 0°C 24 месяца.

Ароматизатор соответствует требованиям ТР ТС 029/2012, ТУ 9154-001-75419099-2006, Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

В данном продукте отсутствуют добавки, содержащие генетически модифицированные организмы (ГМО), а также вещества согласно п.21, ст. 7 ТР ТС 029/2012.

Рекомендации по применению пищевых ароматизаторов

Дозировки пищевых ароматизаторов в пищевые продукты обычно находятся в пределах от 100 до 2000 мг на 1 т. При подборе дозировок следует руководствоваться рекомендациями фирмы-производителя, в то же время оптимальные дозировки могут быть подобраны только потребителем опытным путем с учетом вкусовых предпочтений.

Превышение рекомендуемых дозировок, как правило, не представляет опасности с токсиколого-гигиенической точки зрения, однако при передозировке часто нарушается гармоничность аромата и появляются посторонние «синтетические» оттенки.

Ароматизатор, можно вводить в продукт неразбавленным или в виде концентрированного раствора в подходящем растворителе. Растворителем может быть вода, масло, спирт, небольшая часть самого ароматизируемого продукта или его компонент.

Для ароматизации напитков:

Подготовьте спиртовой раствор (самогон, спирт или водка) требуемой крепости (как правило, это 40%).

Важно: НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ АРОМАТИЗАТОР В КРЕПКИЙ СПИРТОВОЙ РАСТВОР, КРЕПОСТЬ СПИРТОВОЙ СМЕСИ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 55%.

Добавьте, если необходимо сухие компоненты, сахар, мед, глюкоза, фруктоза или иные компоненты напитка.

Не измеряйте спиртомером количество спирта в купаже, в который уже добавлен сахар (мед, глюкоза, фруктоза). Так как из-за этих компонентов увеличивается плотность раствора и спиртомер будет определять не количество спирта, а условную плотность купажа – помните об этом.

Добавьте пищевой ароматизатор из расчета 0,5 - 1 мл на 1 литр спиртового раствора и Вы сразу почувствуете изменения во вкусе, аромате и во многих случаях увидите изменившийся цвет напитка.

Полученному напитку нужно дать настояться 3-7 дней для полного растворения ароматизатора в спиртовом растворе. Ускорить процесс можно методом регулярного перемешивания полученного спиртового раствора и хранения в темном теплом месте.

Пищевые ароматизаторы можно использовать при приготовлении:

- газированных напитков (0,4-0,6 мл/л);
- кондитерских, хлебобулочных изделий (тесто - 1-1,8 мл/кг, печенье - 0,6-1,0 мл/кг);
- молочных, кисломолочных продуктов (молочные напитки - 0,3-0,5 мл/л);
- мороженого, масложировой продукции (мороженое - 0,3-0,5 мл/кг);
- суфле, кремов, желе, мармелада (0,4-0,7 мл/кг);
- соусов (0,2-0,4 мл/кг).

(1мл ≈ 18-20 капель или 1 капля - 0,05мл).

Важно! После добавления ароматизатора необходимо тщательное перемешивание - для лучшего распределения аромата в продукте.