

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Ароматизатор жидкий Крем-карамель

Страна-производитель: Россия

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

Носитель: пропиленгликоль (E1520)

Преимущества: термостабильный - выдерживает термообработку до 200°C

Растворимость: водорастворимый, в жире ограниченная растворимость.

В пищевой промышленности при производстве молокосодержащих продуктов, безалкогольных, слабоалкогольных напитков, кондитерских, хлебобулочных изделий, мороженого, жировых продуктов, наполнителей, начинок, соусов, пищекокцентратов, ароматизированных чаев.

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:

Органолептические показатели		
Внешний вид	однородная прозрачная жидкость	
Цвет	от прозрачного до коричневого	
Вкус и запах	соответствуют вкусовым характеристикам продукта Крем-карамель	
Физико-химические показатели		
Плотность при 20°C, г/см³	1,015- 1,155	
Показатель преломления при 20°C	1,402-1,485	
Показатели безопасности		
Наименование параметра	Спецификация	Результат испытаний
Свинец, не более	5,0 мг/кг	0,65 ± 0,23 мг/кг
Мышьяк, не более	3,0 мг/кг	менее 0,02 мг/кг
Кадмий, не более	1,0 мг/кг	менее 0,02 мг/кг
Ртуть, не более	1,0 мг/кг	менее 0,0025 мг/кг

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).

Срок хранения: не более 24 месяцев в оригинальной закрытой упаковке, в сухих темных закрытых помещениях при температуре не выше 25°C и не ниже 0°C.