



Россия, 195027, Санкт-Петербург, ул. Партизанская, 11, Литера А

Отдел применения ароматизаторов в напитках и молочной промышленности (812) 326-38-62
 Отдел применения ароматизаторов в кондитерской, хлебопекарной, масложировой и
 пищевых концентратной промышленности (812) 326-48-25
 Отдел развития (812) 326-48-19
 факс (812) 224-26-10

Система менеджмента качества предприятия соответствует требованиям международного стандарта ISO 9001
 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие требованиям FSSC 22000. ISO 22000

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Продукт	Ароматизатор пищевой АПЕЛЬСИН 1421
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор апельсин ^{1,2,6} Ароматизатор апельсин ^{3,6}
Техническая документация	ТУ 20.53.10-047-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость, допускается опалесценция
Цвет	От светло-желтого до оранжевого
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
Пищевые добавки – носители⁵	Триацетин (Е 1518) - 56% , Спирт бензиловый (Е1519) - 10%
Прочие пищевые добавки⁵	Е307
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Не содержит
Показатель преломления при 20°C	1,436– 1,476
Плотность при 20°C, г/см³	0,990 – 1,050
Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более^{2а}	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели^{2а}	Не нормируются
Информация по ГМО^{1,3}	Не содержит ГМО
Информация по аллергенам^{1,3}	Не содержит аллергенов
Информация по содержанию БАВ^{2б, 3}	Не содержит БАВ
Области применения и максимальные дозировки, кг на 1 т (100 дал), согласно^{2с, 4}	Кондитерские изделия, в т.ч. шоколад, и хлебобулочные изделия - 2,5 Ликеры, ароматизированные вина, ароматизированные напитки и коктейли на винной основе – 1,0
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Карамель.....1,0-1,8 Начинки для конфет, карамели.....0,4-1,5 Жировые начинки.....1,1-1,8 Пралине, шоколадные изделия.....0,8-1,2 Мармелад, сбивные изделия.....0,4-0,7 Мучные изделия.....1,2-2,0 Сдобные булочные изделия.....0,6-1,0
Условия хранения	Хранить в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°C
Срок годности	12 месяцев с даты изготовления

¹ ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

² ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» а: Приложение 1; b: Приложение 20; c: Приложение 12

³ Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008

⁴ Регламент ЕС 1333/2008 от 16.12.2008

⁵ На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся¹

⁶ Допускается не указывать название ароматизатора на этикетке конечного пищевого продукта

Изготовитель пищевой продукции обязан провести тестирование пригодности ароматизатора для конкретного применения а также соответствия его применения в продукте требованиям технических регламентов ЕАЭС и/или государственных стандартов.

Компьютерная версия не требует подписи