



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 (812) 326-48-25
 пищекоцентрированной промышленности (812) 326-48-19
 Отдел развития факс (812) 224-26-10

Система менеджмента качества предприятия соответствует требованиям международного стандарта ISO 9001:2015
 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована на соответствие требованиям FSSC 22000. ISO 22000:2005

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Продукт	Ароматизатор пищевой эмульсионный АНАНАС 402 с красителями E102, E110
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор ананас ^{1,2,6} ; красители тартразин, желтый «солнечный закат»; стабилизаторы гуммиарабик, эфиры глицерина и смоляных кислот ⁷ Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Ароматизатор ананас ^{3,6} ; красители тартразин, желтый «солнечный закат»; стабилизаторы гуммиарабик, эфиры глицерина и смоляных кислот ⁷ Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.
Техническая документация	ТУ 20.53.10-019-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые эмульсионные с красителями»
Внешний вид	Непрозрачная жидкость
Цвет	Желто-оранжевый
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
Пищевые добавки – носители ⁵	1,2-Пропиленгликоль (E1520), Триацетин (E1518) – менее 1% суммарно
Прочие пищевые добавки	E102, E110, E414, E445 E202 ⁵ (1г/кг), E211 ⁵ (1г/кг), E320 ⁵ , E330 ⁵
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Вода, триглицериды насыщенных жирных кислот
Плотность при 20°C, г/см³	1,000-1,150
Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более ^{2а}	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели ^{2а}: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП в 1,0 г патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г плесени и дрожжи, КОЕ/г в сумме, не более	500 Не допускается Не допускается 100
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 (или 100 дал), согласно ^{2с, 4}	Напитки безалкогольные на ароматизаторах замутненные, фруктовые и (или) овощные сокодерживающие напитки, напитки алкогольные замутненные – 2,2
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Безалкогольные напитки.....0,8
Условия хранения	Хранить в закрытых затемненных помещениях при температуре от 4°C до 20°C включительно, в герметично закрытой таре изготовителя.
Срок годности	6 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; б: Приложение 20; с: Приложение 15³ Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008;⁴ Регламент ЕС 1333/2008 от 16.12.2008⁵ На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся¹⁶ Допускается не указывать название ароматизатора на этикетке конечного пищевого продукта⁷ Альтернативный вариант обозначения: красители E102, E110; стабилизаторы E414, E445

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