



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

<b>Продукт</b>	<b>Ароматизатор пищевой ДЮШЕС 511</b>
<b>Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта:</b> - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор дюшес <sup>1,2,6</sup> Ароматизатор дюшес <sup>3,6</sup>
<b>Техническая документация</b>	ТУ 20.53.10-011-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
<b>Внешний вид</b>	Прозрачная жидкость
<b>Цвет</b>	Бесцветная жидкость или от светло-желтого до желтого
<b>Состав вкусоароматической части</b>	Вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
<b>Пищевые добавки – носители<sup>5</sup></b>	1,2-Пропиленгликоль (Е 1520) - 35% Бензиловый спирт (Е 1519) - 8%
<b>Прочие пищевые добавки</b>	Не содержит
<b>Спирт этиловый</b>	Не содержит
<b>Прочие ингредиенты</b>	Не содержит
<b>Показатель преломления при 20°C</b>	1,400-1,440
<b>Плотность при 20°C, г/см<sup>3</sup></b>	0,922-0,962
<b>Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более<sup>2а</sup></b>	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
<b>Микробиологические показатели<sup>2а</sup></b>	Не нормируются
<b>Информация по ГМО<sup>1,3</sup></b>	Не содержит ГМО
<b>Информация по аллергенам<sup>1,3</sup></b>	Не содержит аллергенов
<b>Информация по содержанию БАВ<sup>2б, 3</sup></b>	Не содержит БАВ
<b>Области применения и максимальные дозировки, кг на 1 т (100 дал), согласно<sup>2с, 4</sup></b>	Кондитерские изделия, в т.ч. шоколад и хлебобулочные изделия – 3,1 Ликеры, ароматизированные вина, ароматизированные напитки и коктейли на винной основе – 1,2
<b>Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)</b>	Карамель.....0,8-1,0 Начинки для конфет, карамели.....0,4-0,8 Жировые начинки.....0,6-0,8 Пралине, шоколадные изделия.....0,6-0,8 Мармелад, сбивные изделия.....0,4-0,6 Мучные изделия.....0,8-1,8
<b>Условия хранения</b>	Хранить в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°C
<b>Срок годности</b>	18 месяцев с даты изготовления

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

<sup>2</sup> ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» а: Приложение 1; б: Приложение 20; с: Приложение 12

<sup>3</sup> Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008

<sup>4</sup> Регламент ЕС 1333/2008 от 16.12.2008

<sup>5</sup> На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся<sup>1</sup>

<sup>6</sup> 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