



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
 пищеконцентратной 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 ДЮШЕС 511
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор дюшес ^{1,2,6} Ароматизатор дюшес ^{3,6}
Техническая документация	ТУ 20.53.10-011-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	Бесцветная жидкость или от светло-желтого до желтого
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
Пищевые добавки – носители ⁵	1,2-Пропиленгликоль (Е 1520) - 35% Бензиловый спирт (Е 1519) - 8%
Прочие пищевые добавки	Не содержит
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Не содержит
Показатель преломления при 20°C	1,400-1,440
Плотность при 20°C, г/см³	0,922-0,962
Содержание токсичных элементов, мг на кг, не более ^{2a}	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0; Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели ^{2a}	Не нормируются
Информация по ГМО ^{1,3}	Не содержит ГМО
Информация по аллергенам ^{1,3}	Не содержит аллергенов
Информация по содержанию БАВ ^{2b, 3}	Не содержит БАВ
Области применения и максимальные дозировки, кг на 1 т (100 дал), согласно^{2c, 4}	Кондитерские изделия, в т.ч. шоколад и хлебобулочные изделия – 3,1 Ликеры, ароматизированные вина, ароматизированные напитки и коктейли на винной основе – 1,2
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	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
Условия хранения	Хранить в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°C
Срок годности	18 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 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