

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

Отдел применения ароматизаторов в напитках и молочной промышленности Отдел применения ароматизаторов в кондитерской, хлебопекарной масложировой и пищеконцентратной промышленности Отдел развития (812) 326-38-62 (812) 326-48-25 (812) 326-48-19

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

П.,	Ароматизатор пищевой эмульсионный натуральный
Продукт	тип КОЛА 425 с красителем E150d
Информация, выносимая на этикетку конечного	
пищевого продукта:	
- в России и странах Таможенного союза	Ароматизатор натуральный <sup>1,2</sup> ; краситель колер
	сахарный IV <sup>6</sup>
- в странах Европейского союза	Ароматизатор натуральный <sup>3</sup> ; краситель колер
	сахарный IV <sup>6</sup>
Техническая документация	ТУ 20.53.10-019-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые
	эмульсионные с красителями»
Внешний вид	Непрозрачная жидкость
Цвет	Темно-коричневый
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические препараты,
	натуральные вкусоароматические вещества
Пищевые добавки - носители	Не содержит
Прочие пищевые добавки	E150d,
	E202 <sup>5</sup> (0,1г/кг), E211 <sup>5</sup> (0,1г/кг), E320 <sup>5</sup> , E1450 <sup>5</sup>
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Вода
Плотность при 20°С, г/см <sup>3</sup>	1,155-1,255
Содержание токсичных элементов,	Кадмий - 1,0; Ртуть - 1,0;
мг на кг, не более <sup>2a</sup>	Мышьяк - 3,0; Свинец - 5,0
Микробиологические показатели <sup>2a</sup> :	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	500
БГКП в 1,0 г	Не допускается
патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не допускается
плесени и дрожжи, КОЕ/г в сумме, не более	100
Информация по ГМО <sup>1,3</sup>	Не содержит ГМО
Информация по аллергенам 1,3	Не содержит аллергенов
	Максимальное содержание (мг/кг (ррт):
Информация по содержанию БАВ <sup>2b,3</sup>	Кумарин – 10,5; Метил эвгенол–0,2 мг/кг
	Сафрол – 0,2 мг/кг
Области применения и максимальные дозировки,	Напитки (в т.ч. алкогольсодержащие), молочные продукты,
кг на 1 т (100 дал), согласно <sup>2, 4</sup>	мороженое – 2,5 7
Рекомендуемые области применения и дозировки,	Безалкогольные напитки1,2
кг на 1 т (100 дал)	
Условия хранения	Хранить в закрытых затемненных помещениях при темпе-
	ратуре от 4°C до 25°C включительно
Срок годности	6 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; b: Приложение 20
- <sup>3</sup> Регламент ЕС 1334/2008 от 16.12.2008
- <sup>4</sup> Регламент EC 1333/2008 от 16.12.2008
- $^{5}\,$  На этикетку конечного пищевого продукта не выносятся  $^{1}\,$
- <sup>6</sup> Альтернативный вариант обозначения: краситель E150d
- <sup>7</sup> Согласно регламентам <sup>2, 4</sup> максимальные дозировки не нормируются

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