



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 натуральный тип КРЕМ-БРЮЛЕ 1121
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор натуральный ^{1,2} Ароматизатор натуральный ³
Техническая документация	ТУ 20.53.10-031-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	От красно-коричневого до темно-коричневого
Состав вкусоароматической части	Натуральные вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты
Пищевые добавки – носители⁵	1,2-Пропиленгликоль (Е 1520) - 89%
Прочие пищевые добавки⁵	Е150a
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Вода
Показатель преломления при 20°C	1,419-1,459
Плотность при 20°C, г/см³	1,020-1,080
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}	Пищевая продукция – 3,3 Напитки (кроме сливочного ликера) – 1,1
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Карамель.....1,5-2,5 Начинки для конфет, карамели.....0,8-1,8 Жировые начинки.....1,8-3,0 Пralине, шоколадные изделия.....1,5-2,5 Мармелад, сбивные изделия.....1,2-2,5 Мучные изделия.....2,0-3,0 Концентраты мусса.....3,0-5,0 Молочные продукты, мороженое.....0,8-1,1
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; 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

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