



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
 пищевых концентратной промышленности (812) 326-48-25
 Отдел развития (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

Продукт	Ароматизатор пищевой натуральный тип ЛИМОН 535
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевых продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор натуральный ^{1, 2, 6} Ароматизатор натуральный лимон с другими натуральными ароматизаторами ^{3, 6}
Техническая документация	ТУ 20.53.10-011-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	От желтого до зеленовато-желтого
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматические препараты (масло эфирное лимонное, масло эфирное апельсиновое)
Пищевые добавки – носители⁵	Не содержит
Прочие пищевые добавки	Не содержит
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Не содержит
Показатель преломления при 20°C	1,448-1,488
Плотность при 20°C, г/см³	0,835-0,855
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 – 4,0 ⁷
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Карамель.....0,8-2,0 Начинки для конфет, карамели.....0,5-1,5 Жировые начинки.....1,0-1,5 Пралине, шоколадные изделия.....0,8-1,2 Мармелад, сбивные изделия.....0,5-1,0 Мучные изделия.....1,5-2,0 Маргарины, спреды.....1,5-1,8 Майонезы, соусы.....0,6-0,8 Молочные продукты, мороженое.....0,25-0,5
Условия хранения	Хранить в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25°C
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 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 Альтернативный вариант обозначения: Лимонное масло, апельсиновое масло

⁷ Согласно^{2с, 4} – 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 ЕАЭС и/или государственных стандартов.

Компьютерная версия не требует подписи