



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 ШОКОЛАД ФОНДЮ 1131
Информация, выносимая на этикетку конечного пищевого продукта: - в России и странах Таможенного союза - в странах Европейского союза	Ароматизатор шоколад фондю ^{1,2,6} Ароматизатор шоколад фондю ^{3,6}
Техническая документация	ТУ 20.53.10-031-00333204-2020 «Ароматизаторы пищевые. Технические условия»
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состав вкусоароматической части	Вкусоароматический препарат, вкусоароматические вещества
Пищевые добавки – носители⁵	1,2-Пропиленгликоль (E1520) – 88%
Прочие пищевые добавки	Не содержит
Спирт этиловый	Не содержит
Прочие ингредиенты	Не содержит
Показатель преломления при 20°C	1,398-1,498
Плотность при 20°C, г/см³	1,028-1,148
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 – 3,4 Напитки (кроме сливочного ликера) – 1,1
Рекомендуемые области применения и дозировки, кг на 1 т (100 дал)	Карамель..... 1,0 – 1,5 Начинки для конфет, карамели..... 0,4 – 1,2 Жировые начинки..... 1,0 – 1,5 Пralине, шоколадные изделия..... 0,6 – 1,0 Мармелад, сбивные изделия..... 0,8 – 1,2 Мучные изделия..... 1,0 – 2,5 Концентраты мусса..... 1,5 – 3,0
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

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