

ESENCIA AROMÁTICA ÁRBOL DE TÉ

FICHA TÉCNICA

INFORMACIÓN TÉCNICA	
VIDA UTIL	Dos años desde la fecha de fabricación del lote. Transcurrido este tiempo pueden verse alteradas las propiedades del producto.
ALMACENAMIENTO	Almacenar en recipiente cerrado, en lugar fresco y seco, fuera del alcance directo de la luz.
CARACTERÍSTICAS	
ESPECIFICACIONES	CARACTERÍSTICAS
ASPECTO	LÍQUIDO
COLOR	INCOLORO - AMARILLENTO
OLOR / SABOR	CARACTERÍSTICO
DENSIDAD 20°C (g/ml)	1.015 – 1.034
INDICE REFRACCIÓN 20 °C	N.A.
GRADO ALCOHOLICO (v/v)	N.A.
SOLUBILIDAD	PARCIAL EN AGUA
COMPOSICIÓN	
LISTA DE LAS CATEGORÍAS DE AROMAS (Reglamento (CE) 1334/2008) (en orden ponderal decreciente)	INGREDIENTES NO AROMÁTICOS
PREPARACIÓN AROMATIZANTE	PROPILENGLICOL E-1520 (90%)
COMPONENTES SUJETOS A UNA LIMITACION CUANTITATIVA EN ALIMENTOS	RECOMENDACIÓN DE ETIQUETADO
PROPILENGLICOL E-1520 (90%), ESTRAGOL (0,01%), METIL EUGENOL (0,01%).	ESENCIA

FUENTES DE ALÉRGENOS (Conforme Reglamento (UE) 1169/2011)

INGREDIENTES	SI/NO
Cereales que contengan gluten y productos a base de cereales que contengan gluten	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y productos lacteos (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y productos derivados.	NO
Apio y productos derivados.	NO
Mostaza y productos derivados.	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO
Anhídrico sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores (SO ₂) a 10mg/Kg o 10 mg/litro en el producto final	NO
Altramuces y productos derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

OTRAS ESPECIFICACIONES:

DECLARACIÓN OGM: De acuerdo con los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, y según información facilitada por nuestros proveedores, el aroma no contiene organismos modificados genéticamente.

DECLARACIÓN DE IRRADIACIÓN. El proveedor, no irradia sus productos para la conservación o reducción del contenido microbiano (Conforme Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE. El sistema de control microbiológico se basa en buenas prácticas de fabricación y control de puntos críticos.

Producto diseñado y fabricado en España para uso industrial. No apto para venta al por menor. Las informaciones aquí contenidas están garantizadas según nuestro leal saber y entender. Los usuarios deberán realizar sus propias pruebas para determinar la aplicación e idoneidad de empleo.