

ESENCIA AROMÁTICA DE MIEL

FICHA TÉCNICA

VIDA UTIL:	24 meses. Transcurrido este tiempo pueden verse alteradas las propiedades del producto.
ALMACENAMIENTO:	Almacenar en recipiente cerrado, en lugar fresco y seco ($T^a < 21^{\circ}C$), fuera del alcance directo de la luz.

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES	CARACTERÍSTICAS
ASPECTO	LÍQUIDO TRANSPARENTE
COLOR	DE AMARILLENTO A ANARANJADO
OLOR / SABOR	CARACTERÍSTICO A MIEL
DENSIDAD 20°(g/ml)	1,017 – 1,037
INDICE DE REFRACCIÓN 20°	1,429 – 1,439
SOLUBILIDAD	HIDROSOLUBLE

COMPOSICIÓN

LISTA DE LAS CATEGORÍAS DE AROMAS (Reglamento (CE) 1334/2008) (en orden ponderal decreciente)	COMPOSICION CUALITATIVA
SUSTANCIAS AROMATIZANTES, SUSTANCIAS AROMATIZANTES NATURALES, PREPARACIÓN AROMATIZANTE.	PROPILENGLICOL (E-1520; 93,3%), ALCOHOL BENCILICO (E-1519; 1,5%)
PROPILENGLICOL (E-1520; 93,3%), ALCOHOL BENCILICO (E-1519; 1,5%) ESTRAGOL (>0.0004%)	AROMA

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

INGREDIENTES	PRESENCIA(SI) / AUSENCIA (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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO
Soja y productos a base de soja.	NO
Leche y productos lácteos (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
Anhídrido 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. GRAN VELADA, 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.