



VAINILLA 04988 (II-B)

Hoja Técnica 04988

Formato : PT-HT-01
Fecha : 27/09/2018
Versión : 02
Elaborado por : ID/CM

Descripción y Composición: Saborizante líquido compuesto por sustancias saborizantes, aceites esenciales, solventes orgánicos y color caramelo (SIN 150d).

Este producto se elabora mediante una mezcla de ingredientes, agitación, filtración y envasado en la línea Sabores Líquidos.

Alérgenos: Contiene sulfitos provenientes de color caramelo

Marco Regulatorio: Los ingredientes y/o aditivos usados en el producto cuentan con estatus de aprobación GRAS y/o FDA y/o JECFA y/o CODEX Alimentarius y/o FEMA (FEMA: Flavor and Extract Manufacturers Association) para su uso en alimentos. Este producto cumple con la Directiva Europea 1334/2008/CE para sustancias saborizantes, emitida por la ECHA, con los reglamentos Europeos para aditivos 1333/2008/CE y 231/2012/CE y con lo indicado en el Reglamento Técnico sobre Aditivos aromatizantes/saborizantes MERCOSUR GMC 10/06 ES.

Denominación del Saborizante:

Saborizante/Aromatizante artificial (según CODEX STAN 107-1981 ver. español)

Mezcla de sustancias aromatizantes sintéticas (según CAC/GL 66-2008)

Saborizante/Aromatizante artificial (según CFR - Code of Federal Regulations Title 21)

Sustancias aromatizantes (según CE No 1334/2008)

Saborizante/Aromatizante sintético artificial (según MERCOSUR GMC 10/06 ES)

Requisitos de Calidad:

Sensoriales:

Apariencia	:	Líquido opaco
Color	:	Marrón. El color puede variar con el transcurso del tiempo sin afectar las otras características sensoriales

Físico-Químicas:

Gravedad Específica	:	1,063 - 1,083 @ 20°C
Índice de Refracción	:	1,4568 - 1,4668 @ 20°C
Solubilidad	:	Soluble en glicol de propileno y en agua, insoluble en alcohol etílico

Metales pesados, ppm *:

Arsénico	:	Máx. 1
Plomo	:	Máx. 2

* Analizado de acuerdo a nuestro plan de monitorización interno.

Perfil de Sabor: Sabor fuerte, dulce, característico a vainilla dulce.

Información Nutricional: El valor nutricional de este saborizante no es significativo por ser utilizado en el producto terminado en bajas concentraciones.

Aplicaciones y modo de empleo: Producto de grado alimenticio para uso industrial. No consumir de manera directa.

Recomendaciones adicionales sobre el uso - uso no previsto: Las aplicaciones y dosis de uso deben ser evaluadas por el cliente de acuerdo a la matriz del alimento y condiciones de procesamiento.

Estabilidad: La estabilidad depende del manejo y la conservación del producto. Se garantiza un periodo de vida útil mínimo de 24 meses.

Almacenamiento y distribución: Recomendamos almacenar este producto en su envase original, herméticamente cerrado, en ambiente ventilado y protegido de la luz y la humedad.

La información consignada en el presente documento de Frutarom no constituye una garantía adicional que no sea la conformidad de las especificaciones actuales del producto. Cualquier legislación referente a su uso, debe ser observada por el cliente para garantizar que el etiquetado cumple con la legislación, estándares y regulaciones locales.

Todas las recomendaciones relativas al producto, se basan en la experiencia de Frutarom Perú y el cliente deberá determinar si nuestras sugerencias se adecúan a su aplicación



Esta hoja de especificaciones anula y sustituye a todas las versiones anteriores.

"Tenga en cuenta que, a menos se especifique lo contrario, nuestros productos y sus materias primas han sido evaluados en seguridad e idoneidad para su uso en aplicaciones de alimentos para consumo humano".

Se prohíbe la reproducción parcial o completa de este documento sin autorización de Frutarom Perú S.A.

Este es un documento generado electrónicamente.