

Identification du produit

Nom du produit : coco amande vanille
Référence: 4679866579157

Règlementation

Règlement (CEE 1334/2008) Arôme
Pour denrées alimentaires. Non destiné à la vente au détail.
A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état.
Arôme destiné à l'industrie agro alimentaire et respectant à ce titre la réglementation 1334/200/CEE.
La société FLAVOR DISTRICT décline toute responsabilité en cas d'usage différent.

Description du produit

Aspect Liquide Visqueux
Couleur Incolore à jaune pâle
Odeur et goût Conformes au standard
Dosage réglementaire et application Base à diluer sur support adapté < 3,5 g/Kg

Caractéristiques physico-chimiques

Densité (20/20)	1,030	±0.020
Indice de réfraction (20°C)	-	±0.010
pH	-	
Point éclair (coupelle fermée) (°C)	-	±1°C
Titre alcoométrique Volumique	-	

Composition

Solvants, supports, additifs et ingrédients :
Agents aromatisants :
*Substances aromatisantes -

Substances à déclarer

Substances limites ou réglementées
Aucune

Conservation

DLUO (mois) 12
Température de stockage Conserver à température ambiante (+12°C à +22°C)
Conditions de stockage Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermé à l'abri de la lumière.
Recommandations Bien agiter avant emploi.

Attestation allergènes (1169/2011/UE)

Contient (Allergènes étiquetables) Aucun allergène majeur à déclarer

Attestation OGM (1829/2003 - 1830/2003/EC)

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié,
Ne contient pas en de tels organismes génétiquement modifiés.
N'est pas soumis aux exigences supplémentaires de traçabilité et d'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

