

Identification du produit

Nom du produit : Beurre de cacahuète - Caramel

Référence: 1003873356242

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

Odeur et goût Conformes au standard

Dosage réglementaire et application Base à diluer sur support adapté < 13,5 g/Kg

Caractéristiques physico-chimiques

Densité (20/20) 1,037 ±0.020

Indice de réfraction (20°C) - ±0.010

pH -

Point éclair (coupelle fermée) (°C) - ±1,5°C

Titre alcoométrique Volumique - ±1 %

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 en chambre froide positive (+4°C à +12°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.