

### Identification du produit

Nom du produit : AROME BAVARIAN CREAM  
Référence: 02NN027

### 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 - jaune  
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)	1,047	±0.020
Indice de réfraction (20°C)	-	±0.010
pH	-	
Point éclair (coupelle fermée) (°C)	> 65	±1°C
Titre alcoométrique Volumique	-	

### Composition

Solvants, supports, additifs et ingrédients :  
\*Mono Propylène glycol E1520 60,25 % p/p  
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.