

### Identification du produit

Nom du produit : AROME BUTTER CREAM

Référence: 3344243471676

### 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 Jaune pâle

Odeur et goût Conformes au standard

Dosage réglementaire et application Base à diluer sur support adapté < 3 g/Kg

### Caractéristiques physico-chimiques

Densité (20/20) 1,027 ±0.020

Indice de réfraction (20°C) 1,422 ±0.010

pH -

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

Titre alcoométrique Volumique -

### Composition

Solvants, supports, additifs et ingrédients :  
\*Mono Propylène glycol E1520 95,00 % p/p

Agents aromatisants :  
\*Substances aromatisantes -

### Substances à déclarer

Substances limites ou réglementées

Acide Cyanhydrique naturel 0,10 mg/Kg

### 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.

