

Identification du produit

Nom du produit : AROME COLA
Référence: 5517790848460

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
Odeur et goût Conformes au standard
Dosage réglementaire et application Base à diluer sur support adapté < 10,6 g/Kg

Caractéristiques physico-chimiques

Densité (20/20)	0,811	±0.020
Indice de réfraction (20°C)	1,368	±0.010
pH	-	
Point éclair (coupelle fermée) (°C)	17	±1°C
Titre alcoométrique Volumique	92	±1 %

Composition

Solvants, supports, additifs et ingrédients :
*Alcool éthylique 95 % p/p
Agents aromatisants :
*Substances aromatisantes -

Substances à déclarer

Substances limites ou réglementées

Coumarin (annexe III-1334/2008)	12 mg/Kg
Methyl eugenol (annexe III-1334/2008)	<1 mg/Kg
Safrole (annexe III-1334/2008)	<1 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.

