

**Identification du produit**

Nom du produit :	AROME CONCOMBRE
Référence:	2581444256270

**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)	1,050	±0.020
Indice de réfraction (20°C)	1,44	±0.010
pH	-	
Point éclair (coupelle fermée) (°C)	>100	±1°C
Titre alcoométrique Volumique	-	

**Composition**

Solvants, supports, additifs et ingrédients	:
* Mono Propylène glycol E1520	91 % 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.

