

## Identification du produit

Nom du produit : HBG 4 real  
Référence: 6360828391419

## 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 Conformés au standard  
Dosage réglementaire et application Base à diluer sur support adapté < 3,5 g/Kg

## Caractéristiques physico-chimiques

|                                     |       |        |
|-------------------------------------|-------|--------|
| Densité (20/20)                     | 1,030 | ±0.020 |
| Indice de réfraction (20°C)         | -     | ±0.010 |
| pH                                  | -     |        |
| Point éclair (coupelle fermée) (°C) | -     | ±1°C   |
| Titre alcoométrique Volumique       | -     |        |

## 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 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.

