

Identification du produit

Nom du produit : Longan
Référence: 3181925830808

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) | 1,040 | ±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.

