

SPECIFICAȚIE TEHNICĂ DE PRODUS

Denumire comerciala	AROMA GEL UNT
Descriere produs	Produs gel obținut prin amestecarea substanțelor aromatizante cu solvent alimentar si agenți de îngroșare, destinat aromatizării produselor de patiserie si cofetărie.
Doza de utilizare	3 – 5 g / kg de produs finit. A se agita înainte de utilizare!
Ingrediente	Substante de aromatizare; solvent: apa, concentrat de unt (22.32%), propilen glicol, ulei vegetal, agent de îngroșare: guma xantan, guma arabica; corector de aciditate: acid citric; conservant: benzoat de sodiu
Caracteristici organoleptice	
Aspect	Lichid vascos
Culoare	Galben deschis
Gust	Caracteristic, de extract de unt
Miros	Specific
Caracteristici fizico-chimice	
Densitate la 20°C, g/cm³	0.92 ± 0.02
Indice de refracție la 20°C	1.44 ± 0.005
Conținut de alcool	Nu
Caracteristici microbiologice	
Bacterii coliforme (ufc/g)	Absent
Enterobacteriaceae (ufc/g)*	Max. 100
Drojdii si mucegaiuri (ufc/g)*	Max. 1000
Alergeni	Conține lapte si produse derivate din lapte.
Contaminanți	
Melamina (mg/kg) **	Max. 2.5
Condiții de păstrare	A se păstra la loc uscat si răcoros, ferit de soare in îngheț!
Ambalare	Flacoane cu cantitatea neta de 1 kg
Termen de valabilitate	12 luni de la data fabricației in ambalaje originale

*** Ordin nr. 27 din 6 iunie 2011 privind aprobarea criteriilor microbiologice și de igienă care se aplică produselor alimentare, altele decât cele menționate în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

**** Regulamentul 915/25-apr-2023 privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 1881/2006.

ACEST DOCUMENT ESTE VALABIL FARA SEMNATURA