



AROMAT NATURALNY Karmel do żywności


Status etykiety	Aromat naturalny, karmel E150a (barwnik).		
Skład aromatu	Naturalne substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne Glikol propylenowy E1520 (69,22%), etanol, karmel E150a		
Właściwości fizyko-chemiczne	Postać	płyn	
	Zapach	karmelowy	
	Barwa	jasnożółta do jasnobrązowej	
	Smak	karmelowy	
	Gęstość d^{20}	0,985 - 1,015 g/cm ³	
	Refrakcja n_D^{20}	1,420 - 1,440	
Metale ciężkie	Ołów (Pb)	max 10 ppm	
	Arsen (As)	max 3 ppm	
	Kadm (Cd)	max 1 ppm	
	Rtęć (Hg)	max 1 ppm	
Wartości odżywcze w 100g	Środki aromatyzujące stosowane do żywności zwolnione są z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011. Uwzględniając nieznaczący udział ilościowy w wyrobie gotowym nie wnosi on istotnej wartości odżywczej do produktów gotowych do spożycia.		
Alergeny	Zgodnie z Załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 produkt nie zawiera alergenów.		
Termin przydatności	12 miesięcy od daty produkcji.		
Pochodzenie	Unia Europejska.		
Dozowanie	Pod nadzorem technologicznym w zależności od oczekiwanego efektu, oraz uwzględniając aktualne przepisy prawne prawa polskiego i wspólnotowego. Zalecane dozowanie: <ul style="list-style-type: none">▪ desery mleczne 0.8 - 1.5%▪ cukierki 2.0 - 4.0%		
Status GMO	Produkt o powyższych parametrach nie jest produktem modyfikowanym genetycznie (non-GMO).		
Napromieniowanie	Produkt nie był poddawany promieniowaniu i jonizacji.		

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	

AROMAT NATURALNY Karmel do żywności

Nanomateriały	Produkt nie powstał z wykorzystaniem nanomateriałów.
BSE / TSE	Produkt spełnia wymagania i nie wnosi ryzyka BSE /TSE.
Znakowanie	Spełnia aktualne wymagania określone w przepisach prawa polskiego i Unii Europejskiej.
Opakowania	Szklane a 5 kg ; 10 kg; 20 kg.
Magazynowanie	W oryginalnych opakowaniach, w pomieszczeniach magazynowych suchych, czystych i wentylowanych, wolnych od zapachów obcych, przystosowanych do magazynowania produktów spożywczych. Chronić przed działaniem światła. Zaleca się przechowywanie w temperaturze 5 - 25 °C.
Transport	Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta i sucha, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	