

FICHA TÉCNICA

ESAR-00048-ESENCIA AROMÁTICA DE MIEL

CONSUMO PREFERENTE:

ESTE PRODUCTO DEBE SER CONSUMIDO PREFERENTEMENTE ANTES DE 24 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN YA QUE PODRIAN ALTERARSE SUS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

EN RECIPIENTE HERMÉTICO, EN LUGAR SECO, FRESCO, AL ABRIGO DE LA LUZ Y A TEMPERATURA AMBIENTE

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES

ASPECTO

COLOR

OLOR / SABOR

DENSIDAD 20°(g/ml)

INDICE DE REFRACCIÓN 20°

PUNTO DE INFLAMACIÓN

CARACTERÍSTICAS

LÍQUIDO TRANSPARENTE

ANARANJADO

CARACTERÍSTICO

1,027 – 1,047

1,410 – 1,450

- -

COMPOSICIÓN

LISTA DE LAS CATEGORÍAS DE AROMAS (Reglamento (CE) 1334/2008) (en orden ponderal decreciente)

COMPOSICION CUALITATIVA

SUSTANCIAS AROMATIZANTES,

PROPILENGLICOL (E-1520), ALCOHOL BENCILICO (E-1520), ACIDO ACETICO (E-260)



RECOMENDACIÓN DE ETIQUETADO

AROMAS

ENVASADO:

TODOS EL MATERIAL DE EMBALAJE UTILIZADO, ESTÁ APROBADO PARA SU USO EN CONTACTO CON ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LAS REGULACIONES EUROPEAS 1935/2004 Y 10/2011.

Este certificado es una reproducción informatizada del original

