

Certificado de analisis

78988-33-1

78988-33-1

AROMA CREMA AMERICANA 78988-33-1

Descripción del Producto

Descripción Sensorial

Color

Apariencia

Cremoso, Vainillina, Acaramelada

Marron claro a marrón

Liquido baja-media visc., algo turbio-turbio

Parámetros para la liberación del producto

Análisis	Límites de Especificación	Método
Apariencia	Conforme	
Evaluación sensorial	Conforme	
Densidad relativa (20/20°C)	1,0760 - 1,0860	
Densidad relativa (20/4°C)	1,0740 - 1,0840	
Densidad relativa (25/25°C)	1,0730 - 1,0830	
Índice de refracción (20°C)	1,4430 - 1,4530	
Índice de refracción (25 °C)	1,4410 - 1,4510	
Principios de análisis microbiológico	Baja carga microbiana, intrínsecamente estable. Limite garantizado. Test no aplicable	
Metales pesados	Conforme a las disposiciones legales.	

Almacenamiento y Manipulación

Vida Útil

Punto de Inflamación

Condiciones de Almacenamiento

Condiciones de Temperatura

730 Días

> 100 °C / > 212 °F

Preferiblemente lleno, cerrado herméticamente

Ambiente 10-30°C / (50-85°F)

Diversos

Número de partida arancelaria

3302.10

Aplicación(es) de referencia y dosis	(en %)
Snacks dulces	1
Confiteria	0,2
Panaderia	0,15
Licores	0,1
Leche / bebidas lacteas	0,06 - 0,15
Postres lacteos	0,08 - 0,1
Helado y postres helados	0,07 - 0,1
Yogur / bebidas de yogur	0,07

LOTE: BU00730100

Elaboracion: 12/2024

Vencimiento: 12/2026

Este documento se ha generado electrónicamente y por lo tanto no está firmado.
La información contenida aquí es, a nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta.
Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurarse que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación estén permitidos por las leyes y normativas vigentes apropiadas para la aplicación a la que se destina este producto.