



TECHNIKAI ADATLAP

Termék megnevezés: DIÓ AROMA
Termék kód: AM0054
Cikkszám: 900053

Termék leírás:

Íz, illat: Édes, fűszeres dió
Szín: Színtelen, halványsárga
Állag: Folyadék
Javasolt adagolás: 1,0 g/kg késztermék
(Élelmiszer-adalékanyagok, színezékek maximális adagolása élelmiszer csoportonként lásd : 1129/2011/EU rendelet, ill. a 95/2/EK i.elv és módosítása: 2003/114/EK i.elv)

Kémiai/fizikai paraméterek:

Tartomány:	Minőségellenőrzési módszer:
Sűrűség (20°C): 1,0250-1,0400 g/cm ³	M0001
Törésmutató (20°C): 1,4240-1,4390	M0002
Lobbanáspont: 103 °C → 217,4 °F	M0025
Oldhatóság: Vízben és alkoholban	

Raktározás és kezelés:

Minőség megőrzési idő: 365 nap zárt edényben.
Ajánlott tárolási körülmények: Jól szellőző, hűvös helyen tartandó 5°C-25°C között.
Megjegyzés: Felbontás és használat után visszazárandó a megfelelő minőség és a további felhasználás érdekében.
Csomagolás, kiszerelési egység: 5,0 kg/műanyag kanna
10,0 kg/ műanyag kanna
20,0 kg /műanyag kanna

Összetétel csökkenő sorrendben: (1334/2008/EK)

Oldószer: - Propilén glikol
Aroma alkotórészek: - Aromaanyagok

A specifikációt a legjobb tudásunk szerint állítottuk össze, a közölt adatok a legjobb ismereteink szerint pontosak és igazak.
A felhasználó saját felelősségére használja a terméket, az ő felelőssége meggyőződni arról, hogy a termék az adott ország engedélyezési rendszerében felhasználható.





Egyéb komponensek jelenléte a termékben:

Komponens	Jelen a termékben
Propilén glikol* E1520	≥ 99,00%
Etil-alkohol	Nem tartalmaz
Ethyl acetate E1504	Nem tartalmaz
Glicerín E422	Nem tartalmaz
Triacetin* E1518	Nem tartalmaz
Diacetin* E1517	Nem tartalmaz
Triethyl-citrate* E1505	Nem tartalmaz
Benzil-alkohol** E1519	Nem tartalmaz

* A 2003/114/EC számú direktíva értelmében, a végtermékben a megengedett maximális mennyiség 3,0 g/kg, italok esetében 1,0 g/l.

**A 2003/114/EC számú direktíva értelmében, benzil-alkohol esetén a megengedett mennyiség likőrök, aromás borok, aromás borokon alapuló italok és aromás bortelemékekből készült italok esetén 100 mg/l; édesség, csokoládé, finom pékáru esetén pedig 250 mg/kg.

Növényvédőszer maradékok határértékéről: (396/2005/EK)

Az aromakészítmények (lásd az összetevőket), fizikai úton kinyert növényi származékok (lepárlás, desztilláció, hideg nyomás). A használt folyamat függvényében nem kizárható, hogy az aroma preparátumok nyomokban növényvédőszer-maradékot tartalmaznak. A termék komplex összetevői miatt az egyes növényvédőszer mennyisége nem kimutatható.

GMO mentességi nyilatkozat:

A Food Base Kft. által gyártott termékek készítéséhez használt alapanyagokról rendelkezésünkre álló GMO mentességet igazoló tanúsítások alapján – a 2001/18/EK irányelv, 1830/2003/EK, illetve az 1829/2003/EK rendeletek és ezek módosításainak figyelembe vételével termékeink GMO mentesek, a címkén nem kell feltüntetni.

Amint a termék GMO-státusza megváltozik, azonnal informáljuk Önöket.

A specifikációt a legjobb tudásunk szerint állítottuk össze, a közölt adatok a legjobb ismereteink szerint pontosak és igazak. A felhasználó saját felelősségére használja a terméket, az ő felelőssége meggyőződni arról, hogy a termék az adott ország engedélyezési rendszerében felhasználható.





Speciális diéta információ:

Alkalmas abszolút vegetáriánusoknak (vegán):	igen
Alkalmas vegetáriánusoknak:	igen
Alkalmas laktóz érzékenyeknek:	igen
Alkalmas glutén érzékenyeknek:	igen
Alkalmas Kosher elvek követői számára:	nincs adat
Kosher tanúsítvány elérhető:	nincs adat
Alkalmas Halal elvek követői számára:	nincs adat
Halal tanúsítvány elérhető:	nincs adat

Tápérték információ:

Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete V. melléklete alapján a termék mentesül a kötelező tápértékjelölés alól.

Allergén információ:

Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelet II. melléklete alapján, valamint az ALBA lista szerint értelmezve:

JELMAGYARÁZAT:

- + = Tartalmaz
- = Nem tartalmaz
- # = A késztermék nem tartalmaz allergén összetevőt, de jelen lehet az üzemben, másik gyártósoron

	Törvényileg szabályozott allergének	
1.	Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, ill. hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek	#
2.	Rákfélék és a belőlük készült termékek	-
3.	Tojás és a belőle készült termékek	-
4.	Hal és a belőle készült termékek	#
5.	Földimogyoró és a belőle készült termékek	-
6.	Szójabab és a belőle készült termékek	-
7.	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt)	#

A specifikációt a legjobb tudásunk szerint állítottuk össze, a közölt adatok a legjobb ismereteink szerint pontosak és igazak. A felhasználó saját felelősségére használja a terméket, az ő felelőssége meggyőződni arról, hogy a termék az adott ország engedélyezési rendszerében felhasználható.





8.	Diófélék, azaz mandula, mogyoró, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek	-
9.	Zeller és a belőle készült termékek	#
10.	Mustár és a belőle készült termékek	-
11.	Szezám-mag és a belőle készült termékek	-
12.	Kén-dioxid és az SO ₂ -ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.	-
13.	Csillagfűt és a belőle készült termékek	-
14.	Puhatestűek és a belőlük készült termékek	-

Egyéb allergének		
	kakaó	#
	glutamát (E620-625)	#
	csirkehús	-
	koriander	#
	kukorica	#
	hüvelyesek	-
	marha	-
	sertés	-
	sárgarépa	-

Egyéb információk
Veszélyességi státusz:

Szállítási információ: Nem veszélyes áru.

A specifikációt a legjobb tudásunk szerint állítottuk össze, a közölt adatok a legjobb ismereteink szerint pontosak és igazak. A felhasználó saját felelősségére használja a terméket, az ő felelőssége meggyőződni arról, hogy a termék az adott ország engedélyezési rendszerében felhasználható.





Csomagolóanyag megfelelés:

A termékhez használt valamennyi csomagolóanyag kielégíti a 10/2011/EK, 1935/2004/EK Európai Parlament és Tanács irányelvek és ezek módosításainak követelményeit.



FOOD BASE KFT.
2100 Gödöllő, Kühne Ede u. 4.
Adsz.:13352871-2-13

A specifikációt a legjobb tudásunk szerint állítottuk össze, a közölt adatok a legjobb ismereteink szerint pontosak és igazak. A felhasználó saját felelősségére használja a terméket, az ő felelőssége meggyőződni arról, hogy a termék az adott ország engedélyezési rendszerében felhasználható.

