

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 6 Fecha: 14/03/2018 
------------------------------	----------------------	---

Denominación:	AROMA VIOLETA
Código artículo:	46080010 (50g) 46080011 (1kg) 46080009 (7g)
Código EAN:	8414933428305 8414933427506 8414933440451
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPCIÓN:

Aroma alimentario emulsionado.

2. APLICACIONES:

Los aromas incluidos en el alfabeto de los sabores son ingredientes que permiten al profesional (cocinero, pastelero, heladero...) matizar, enriquecer y hacer más compleja su gastronomía.

Estos ingredientes, a diferencia del uso que hace la industria, no deben tener una función sustitutiva de la materia prima.

El alfabeto de los sabores pretende ofrecer un instrumento que facilite la comprobación de maridajes o analogías sin necesidad de elaborarlos con ingredientes concretos y que, por tanto, aumente la capacidad creativa de la gastronomía moderna.

El alfabeto de los sabores, además de facilitar el análisis sensorial, tiene que cumplir una función creativa que la aproxima más al alfabeto de los perfumistas.

También resulta útil como herramienta formativa de análisis sensorial adaptada a las necesidades y la complejidad de la gastronomía.

3. DOSIFICACIÓN:

Dosificación recomendada (general) 2g/kg.

Máxima dosificación: ver tabla anexa.

Ayuda para la dosificación:



0.03g por gota.



0.16g en cada pulverización.

4. COMPOSICIÓN:

Aroma*, azúcar invertido, glicerina (E422).

***Composición legal (de acuerdo a la Directiva del Consejo 88/388/CEE):**

Lista de categorías de aromas (en orden ponderal decreciente):

Sustancias aromatizantes idénticas a las naturales.

Preparaciones aromatizantes.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

5. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Sabor: floral.

Olor: floral.

Aspecto: líquido de viscosidad media. Incoloro.

6. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS Aproximados por (100g):

ENERGY	300.03 KCal 1265.75 KJ
FAT	0.14g
Satured	0.01g
CARBOHYDRATES	37.30g
Sugars	25.41g
PROTEIN	0.06g
SALT	0.01g
DIETARY FIBER	0.01g

7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	<1000
Hongos (cfu/g)	<100
Levaduras (cfu/g)	<100
Coliformes totales (cfu/g)	<10
E. coli (cfu/g)	Ausencia
Salmonella spp. (cfu/25g)	Ausencia

8. EMBALAJE:

Botella de aluminio de 50g de peso neto, acompañado de una pipeta pasteur de plástico y un vaporizador; todo ello envasado en una bolsa de plástico.

Botella de 1kg.

Botellita de 7g.

9. CONDICIONES DE CONSERVACION:

En lugar fresco y seco protegido de la luz.

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

11. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☐	☒
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☐	☒
Soja y productos a base de soja	☐	☒	☐	☒
Leche y sus derivados	☐	☒	☐	☒
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☐	☒	☐	☒
Apio y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☐	☒
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☐	☒
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

12. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

13. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	YES	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

14. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Evite el contacto del producto en la piel, mucosas y los ojos.



En caso de contacto con el producto, el procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Lavar la zona afectada con abundantemente agua y jabón.
2. Si persisten las señales y/o molestias, acuda al médico.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.
 Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.
 Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.
 En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

SOSA INGREDIENTS S.L.	<i>Ficha Técnica</i>	Revisión: 6 Fecha: 14/03/2018 
------------------------------	-----------------------------	---

15. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que la denominación, los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.
Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.
Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.
En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.