

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 08/07/2016 
------------------------------	----------------------	---

Denominación:	AROMA NATURAL ALBAHACA
Código artículo:	46140005 (50g) 46140004 (1kg) 46140003 (7g)
Código EAN:	841493342802 841493322324 841493349645
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B
Para productos alimentarios (limitado a uso profesional)	

1. DESCRIPCIÓN:

Aroma natural alimentario elaborado a partir de una preparación aromática eulsionada de *Ocimum basilicum* sp.

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: 0.2 g/kg.

Ayuda para la dosificación:



0.03g por gota.



0.16g en cada pulverización.

Agitar siempre antes de usar. No ingerir directamente, mezclar con otros alimentos en la dosis recomendada. Producto de uso profesional, mantener fuera del alcance de los niños.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Apariencia: líquido de viscosidad media. Color transparente-amarillento.

Sabor y aroma: el característico de la albahaca.

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.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 08/07/2016 
------------------------------	----------------------	---

5. COMPOSICIÓN:

Glicerina (E422), extracto natural de albahaca*.

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

Lista de aromas (en orden ponderal decreciente)

- sustancias aromatizantes naturales
- preparaciones aromatizantes

6. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

Humedad	8.27g/100g
Cenizas totales	0.03 g/100g
Proteínas totales	0.61 g/100g
Hidratos de carbono totales	89.49 g/100g
Materia grasa	1.60 g/100g
Cálculo calórico	375 Kcal./100g 1.591 KJ/100g

7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Recuento aerobios totales a 30° C	<10 UFC/g
Recuento coliformes a 30° C	<10 UFC/g
Recuento estafilococos coagulasa+	<10 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g
Hongos y levaduras	<40 UFC/g
Recuento <i>escherichia coli B glucoronidasa positiva</i>	<10 UFC/g
Recuento <i>listeria monocytogenes</i>	<10 UFC/g

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.

Botella de 7g.

9. CONDICIONES DE CONSERVACION:

En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 9 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.

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.

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, S.L. 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 modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (si/no)
	SI	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☒	☐	No
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 de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 08/07/2016 
------------------------------	----------------------	---

15. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que la denominación, 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.