



FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL: PASTA AROMA NARANJA

REFERENCIA: GR-20-NA

COD. ARTIC.: 3300637

DESCRIPCIÓN:

Aroma en pasta con aditivos para heladería, destinado a la fabricación de productos alimenticios, no a la venta al por menor.

ASPECTO:

Producto denso. Color anaranjado. Nota intensa.

DOSIS DE EMPLEO:

En heladería se aconseja el empleo de 5-7 g/litro de mezcla base estabilizada.

COMPOSICION CUALITATIVA:

Azúcar, jarabe de glucosa, corteza de naranja, agua, aceite esencial de naranja, estabilizante: E-414, aromas y colorantes: E-102, E-110 (puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños).

ANÁLISIS FISICO-QUIMICO:

Índice refractométrico: 69 ± 2 °Bx

pH: $4,40 \pm 0,3$

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios: <100 ufc/g (PCA 30-35°C 48 h)

Mohos: < 100 ufc/g (RB 22-25°C 3-5 días)

Levaduras: < 100 ufc/g (RB 22-25°C 3-5 días)

Bacterias lácticas: < 10 ufc/g (MRS 48h 37 °C)

ALERGENOS:

Cereales que contengan gluten y derivados (i)	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevos	No
Pescado y productos a base de pescado	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche, productos lácteos y derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara y productos derivados (ii)	No
Apio y productos a base de apio	No
Mostaza y productos a base de mostaza	No
Productos a base de granos de sésamo	No
Anhídridos sulfurosos y sulfitos en concentraciones ≥ 10 ppm	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No

(i): Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(ii): Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Carylus avellana*), nueces (de nogal) (*Juglans regia*), anacarados (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Caraya illinoensis*), castañas de Pará (*Bertholletia exclesa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.

OGM:

Los productos fabricados por **ARCONSA S.A.** y distribuidos por la misma, en base a los reglamentos **1829/03** y **1830/03** relativos a la Trazabilidad y etiquetado, no declara la presencia de OGM en el etiquetado de los productos, ya que ninguno de los ingredientes de sus productos tiene o ha podido tener contacto con maíz o soja genéticamente modificados y a su vez no son, ni proceden, ni se derivan de sustancias genéticamente modificadas.

INFORMACIÓN GENERAL:

Clasificación: Aditivo alimentario. Aroma en pasta con aditivos

Envase: Botes de 1 Kg. Cajas con 12 botes.

Vida media en condiciones optimas de almacenamiento: 18 meses.

Conservación: En lugar fresco y seco con el envase herméticamente cerrado.

Nº Registro Sanitario: 31.00363/MU

Versión 11-1

Revisión: febrero 2011