

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (21.08.2023)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Aroma Anís
Denominación legal	Aroma Anís

REVISIÓN FT	
Versión	1.0
Fecha	21.08.2024

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Aroma para uso alimentario industrial. Composición acorde al Reglamento (CE) Nº 1334/2008 Art. 15.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Masas y bollería frita. Coberturas de chocolate. Galletas. Galletas con alto contenido en fase grasa.

MODO DE EMPLEO
Orientativamente, 1-2 gramo(s) por kilo de masa total.

LISTA DE INGREDIENTES
Ingredientes aromáticos: Preparaciones aromatizantes. Sustancias aromatizantes. Ingredientes de soporte (*): Jarabe de glucosa. Triacetina E1518 (90%). Aditivos coadyuvantes (*): Ninguno. Contenido máximo de disolventes (*): No contiene otros disolventes provenientes de otras fuentes. No contiene etanol.

ALÉRGENOS	Características F/Q		
	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

Características F/Q
Aspecto: Líquido transparente viscoso amarillo intenso
Densidad aparente (20°C): 0.830-0.980 Kg/l
Solubilidad: Soluble en fases grasas
Contenido de agua: aprox. 0.05%
Sales: Negativo
Metales pesados: Muy inferior 5 ppm

VALORES NUTRICIONALES (100 g)
Valor energético: 6 kcal/g – 25 kJ/g
Carbohidratos 0 g
De los cuales azúcares 0 g
Grasas totales 0 g
de las cuales saturadas 0 g
Proteínas 0 g Fibra alimentaria 0 g
Sodio 0 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Consumir preferentemente antes de los 12 meses posteriores a su fabricación.
Conservar fuera del alcance de la luz, en recipientes cerrados y en lugar seco y bien ventilado.

OPCIONES DE ENVASADO		
CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE	UNIDADES/CAJA

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:
Recuento microorganismos a 30°C presencia a nivel <40 ufc/g
Recuento F ^a Enterobacteriaceae a 37°C <10 ufc/g
Recuento Escherichia coli <10 ufc/g
Investigación Salmonella spp Ausencia en 25g
Recuento Listeria monocytogenes <10 ufc/g
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo a 37°C <10 ufc/g
Recuento Clostridium sulfito-reductores <10 ufc/g