

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01  
Versión: 1.0 (26.04.2022)



## IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación comercial** Aroma naranja en pasta  
**Denominación legal** Aroma naranja

## REVISIÓN FT

**Versión** 1.0  
**Fecha** 20.09.2022

## DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio de aroma y colorantes para uso alimentario industrial.  
Composición acorde al Reglamento (CE) Nº 1334/2008. Art.15.1.g) Art, 3.4

## APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Su uso está destinado a la alimentación en general. Se puede emplear en pastelería, bollería y heladería.

## MODO DE EMPLEO

Orientativamente, 5-10 gramo(s) por kilo de masa total

## LISTA DE INGREDIENTES

Ingredientes aromáticos: Preparaciones aromatizantes. Sustancias aromatizantes. Ingredientes no aromáticos (1) (2): Colorantes alimentarios E-102 (0,08%) E-110 (0,05%). Ingredientes de soporte (\*): Jarabe de glucosa. Agua. Propilenglicol E-1520 (10%). Estabilizante E-415 (0,5%). Aditivos coadyuvantes (\*): Conservadores E-211 (0,25%). Acidulante E-330 (0,15%). Antioxidante E-320 (0,09%) Contenido máximo de disolventes (\*): No contiene otros disolventes provenientes de otras fuentes. No contiene etanol. (1) – Aditivo que debe figurar en la etiqueta de preparado final si procede (2) - Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños”)

## ALÉRGENOS

	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 anaranjado intenso  
Densidad aparente (20°C): ±1,15 Kg/l  
Solubilidad: Soluble en fases acuosas  
Sales: Negativo  
Metales pesados: Muy inferior 5 ppm  
arsénico: inferior a 1 ppm

## VALORES NUTRICIONALES (100 g)

Valor energético 2 kcal/g – 8 kj/g  
Carbohidratos 50 g  
De los cuales azúcares 22 g  
Grasas totales 0,5 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
131102	1 Kg	1
131103	6 kg	2
131106U	60 gramos	1
WDR030	60 gramos	1

## ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

Recuento microorganismos a 30°C presencia a nivel <40 ufc/g  
Recuento F<sup>a</sup> 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  
Recuento Hongos filamentosos <50 ufc/g  
Recuento Levaduras <50 ufc/g