

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Aroma vainilla en pasta
Denominación legal	Pasta aromatizante

REVISIÓN FT	
Versión	1.1
Fecha	21.08.2024

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Pasta aromatizante en forma de líquido denso que proporciona el aroma y el color típicos de la vainilla.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Su uso está destinado a la alimentación en general. Se puede emplear en pastelería, bollería y heladería, ya que es resistente a la congelación y al horneado.

MODO DE EMPLEO
La dosis de empleo puede oscilar entre 5 y 20 gramos de aromade por cada quilogramo de batido o mix, según criterio.

LISTA DE INGREDIENTES
Agua, azúcares, sustancias aromatizantes, propilenglicol, estabilizante (E-415,E-422), acidulante(E-330), conservantes (E-211, E-202), antioxidante (E-320), colorantes (E-150 y E-102*).
*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	
Cacahuetes		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	

ESPECIFICACIONES
Aspecto: Líquido viscoso
Color: pardo
Olor: Característico

Densidad 20º (g/ml) 1,123 -1,193
Índice de refracción 20º_ 1,379-1,419
Contenido en alcohol (%vol) 0

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Consumir preferentemente antes de los 24 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

SUGERENCIA DE USO
Se incorpora perfectamente en toda clase de:

- NATAS
- MOUSSES
- SEMIFRÍOS
- GELATINAS
- FONDANTS
- CREMAS
- HELADOS
- TURRONES
- MAZAPANES
- BOMBONES