



Arôme de Framboise 50g

Himbeere Aroma 50g

REF. SO38256



Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

<b>Nombre / Name / Nom:</b> FRAMBUESA AROMA NATURAL / RASPBERRY NATURAL FLAVOURING / ARÔME NATUREL DE FRAMBOISE SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> El característico de la frambuesa / The characteristic of the raspberry / La caractéristique de la framboise.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> AROMA NATURAL DE FRAMBUESA/ RASPBERRY NATURAL FLAVOURING / ARÔME NATUREL DE FRAMBOISE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Líquido de viscosidad media. Color rojo brillante / Liquid of medium viscosity. Bright red colour / Liquide de viscosité moyenne. Couleur rouge vif.

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

frambuesa / Raspberry natural extract / Extrait naturel de framboise: - Preparación aromatizante (17,5%) - Jugo de frambuesa concentrado (2,5%) Soportes: - Agua (15%) - Etanol (15%)  - Flavouring preparation(17,5%) - Concentrated raspberry juice (2,5%) Carriers : - Water (15%) - Ethanol (15%)  - Préparation aromatisante (17,5%) - Jus de framboise concentré (2,5%) Supports: - Eau (15%) - Éthanol (15%)	Todo el mundo / World wide / Dans le monde entier	Vegetal / Végétal	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Agitar antes de usar / Shake before using / Agiter avant d'utiliser. <b>Aplicación / Application:</b> Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. <b>Observaciones / Observations:</b> Aroma natural. Aroma alimentario emulsionado. No consumir directamente, mezclar con otros alimentos en la dosis recomendada. Producto de uso profesional, mantener lejos de los niños / Natural aroma. Emulsified food flavor. Do not consume directly, mix with other foods in the recommended dose. Product for professional use, keep away from children / Arôme naturel. Saveur alimentaire émulsionnée. Ne pas consommer directement, mélanger avec d'autres aliments à la dose recommandée. Produit à usage professionnel, tenir à l'écart des enfants. <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Aplicación gastronómica para aumentar el sabor, dándole un matiz especial o en combinación con otros sabores, o simplemente para disfrutar de la esencia de la naturaleza / Gastronomic application to increase the flavor, giving it a special nuance or in combination with other flavors, or simply to enjoy the essence of nature / Application gastronomique pour augmenter la saveur, lui donner une nuance particulière ou en combinaison avec d'autres saveurs, ou simplement pour profiter de l'essence de la nature.
--	---	-------------------	--

Emulsificante: Glicerina (E422) / Emulsifier: Glycerin (E422) / Émulsifiant: glycérine (E422)	Alemaña, Malasia / Germany, Malaysia / Allemagne, Malaisie	Vegetal / Végétal	
---	--	-------------------	--

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:  
0,2g/Kg

Alérgenos /Allergens / Alergènes

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --</b>	<b>Puede contener trazas de / May contain traces of / Peut contenir des traces de:</b>  Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--



Arôme de Framboise 50g

Himbeere Aroma 50g

REF. SO38256

Page : 2 / 2



Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie:	1149 KJ / 270 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	51 g	Sal / Salt / Sel:	0 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,6 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	1,1 g	Sodio / Sodium / Sodium:	0 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0,6 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0,6 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Denisidad / Density / Densité: 1,090 ± 5 IR: 1,4123 ± 0,2

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
46010094 	8414933449034	18414933449031	28414933449038	50g	Caja con 8 botellas de aluminio / Box with 8 aluminum bottles / Boîte de 8 bouteilles en aluminium

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>