



HIERBAS (E) AROMA 35% vol.

NOMBRE PRODUCTO **Hierbas (E) Aroma 35% vol.**

Nº REFERENCIA A022

FECHA EMISIÓN 16/02/2016

DEFINICIÓN	Aroma. Composición en forma líquida, mezcla de preparaciones y sustancias aromatizantes.
ESTATUS LEGAL	De acuerdo con el Reglamento (CE) 1334/2008 y modificaciones posteriores.
APLICACIÓN:	En alimentación en general de acuerdo con la legislación vigente en cada país y para cada alimento. No a la venta al por menor.
DOSIFICACIÓN:	Buena práctica de fabricación.
ENVASADO:	Bag in Box 5 litros.
VIDA ÚTIL:	60 meses
CONSERVACIÓN:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

COMPOSICIÓN Agua, alcohol neutro de origen agrícola, preparaciones y sustancias aromatizantes.

PARÁMETROS ANALÍTICOS (20°C):

- Densidad (grs. / litro): Máximo 0,975 / Mínimo 0,965
- Contenido en alcohol (% vol.): Máximo 35,2 / Mínimo 34,8
- Índice de refracción (Brix): Máximo 16,7 / Mínimo 15,6

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- Olor: Característico
- Sabor: Característico
- Aspecto: Líquido transparente
- Color: Amarillo limón

CERTIFICADO DE AUSENCIA DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG) Y RADIACIÓN

Certificamos que:

Este no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

Que la eventual contaminación accidental por OMG que pudiera existir en las materias primas utilizadas como ingredientes de esos productos no supera los valores establecidos en el Reglamento nº 1829/2003.

Que ninguna de las materias primas utilizadas en la producción de nuestros productos supera los límites permitidos de irradiación tal y como se indica en el Real Decreto 348/2001¹.

Que tenemos establecido un Sistema de Gestión que garantiza la veracidad y eficacia de las afirmaciones anteriores.

Que, ante la introducción de cambios en esos productos con respecto a lo manifestado en el presente certificado, o ante una eventual modificación de la legislación al respecto, nos comprometemos a informarles de la repercusión de los mismos sobre nuestros productos documentalmente previo al suministro de cualquiera de los mismos.

¹ Real Decreto 348/2001 de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

CERTIFICADO DE CONTENIDO EN ALÉRGENOS

Certificamos que:

Este producto no contiene ninguno¹ de los productos reconocidos como alérgenos según el Real Decreto 1245/2008.

Que ninguno de los productos considerados como alérgenos por el RD 1245/2008 puede estar presente en el producto, procedente de una contaminación accidental en el proceso de elaboración, o en el caso de que sí pueda estar presente, así queda especificado en la tabla anexa.

Que tenemos establecido un Sistema de Gestión que garantiza la veracidad y eficacia de las afirmaciones anteriores.

Que, ante la introducción de cambios en esos productos con respecto a lo manifestado en el presente certificado, o ante una eventual modificación de la legislación al respecto, nos comprometemos a informarles de la repercusión de los mismos sobre nuestros productos documentalmente previo al suministro de cualquiera de los mismos.

¹ *Este requisito se aplica tanto a los ingredientes como a los aditivos, aromas, disolventes y soportes de aditivos y aromas, auxiliares tecnológicos presentes en el producto y aditivos de transferencia sin función tecnológica en el producto final.*

TABLA ANEXA

Ingredientes alergénicos de declaración obligatoria según el Real Decreto 1245/2008.	NO	SI	Indicar el nombre del ingrediente alérgico (Ejemplo: harina de trigo)	Si el ingrediente alergénico no figura como tal en la lista de ingredientes, indicar el ingrediente que lo contiene (Ejemplo: contenida en el colorante, como soporte)
Cereales que contengan gluten <i>(es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:</i> <i>Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1)</i> <i>Maltodextrinas a base de trigo (1)</i> <i>Jarabes de glucosa a base de cebada</i> <i>Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i>	☒	☐		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☒	☐		
Huevos y productos a base de huevo	☒	☐		
Pescado y productos a base de pescado <i>Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides</i> <i>Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como agente clarificante en la cerveza y el vino</i>	☒	☐		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	☒	☐		
Soja y productos a base de soja <i>Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1)</i> <i>Tocoferoles naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol natural derivados de soja</i> <i>Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja</i> <i>Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de soja</i>	☒	☐		

TABLA ANEXA

Leche y sus derivados (incluida la lactosa) <i>Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i> <i>Lactitol</i>	☒	☐		
Frutos de cáscara , es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), productos derivados <i>Nueces utilizadas para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i>	☒	☐		
Apio y productos derivados	☒	☐		
Mostaza y productos derivados	☒	☐		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	☒	☐		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂	☒	☐		
Altramuces y productos a base de altramuces	☒	☐		
Moluscos y productos a base de moluscos	☒	☐		

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

VALOR ENERGÉTICO	986 KJ / 238 kcal
GRASAS	<0,5 g
de las cuales saturadas	<0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	<0,5 g
de las cuales azúcares	<0,5 g
PROTEÍNAS	<0,5 g
SAL	0,04 g