



# KIRSCH AROMA 35% vol.

NOMBRE PRODUCTO **Kirsch Aroma 35% vol.**

Nº REFERENCIA A023

FECHA EMISIÓN 04/02/2016

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 0,969 / Mínimo 0,953
- Contenido en alcohol (% vol.): Máximo 35,2 / Mínimo 34,8
- Índice de refracción (Brix): Máximo 15 / Mínimo 13,5

## PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- Olor: Característico
- Sabor: Característico
- Aspecto: Líquido transparente
- Color: Incoloro

## 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 348/2001<sup>1</sup>.

---

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.

<sup>1</sup> *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 ninguno<sup>1</sup> 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.

*<sup>1</sup> 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)
<p><b>Cereales que contengan gluten</b> (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:</p> <p><i>Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1)</i></p> <p>.....</p> <p><i>Maltodextrinas a base de trigo (1)</i></p> <p>.....</p> <p><i>Jarabes de glucosa a base de cebada</i></p> <p>.....</p> <p><i>Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<p><b>Pescado y productos a base de pescado</b></p> <p><i>Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados carotenoides</i></p> <p>.....</p> <p><i>Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como agente clarificante en la cerveza y el vino</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<p><b>Soja y productos a base de soja</b></p> <p><i>Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1)</i></p> <p>.....</p> <p><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></p> <p>.....</p> <p><i>Fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja</i></p> <p>.....</p> <p><i>Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de soja</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

## TABLA ANEXA

<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b> <i>Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i> <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <i>Lactitol</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), productos derivados</b> <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <i>Nueces utilizadas para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Apio y productos derivados</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Mostaza y productos derivados</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub></b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Moluscos y productos a base de moluscos</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

(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 alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

VALOR ENERGÉTICO	1015 KJ / 245 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	0,03 g