



Denominación:	AROMA COLA
Código artículo:	46210004 (50g) 46210003 (7g) 46210005 (1kg)
Code SAP:	38313 38312 37028
Código EAN:	8414933429852 8414933497400 8414933439080
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPCIÓN:

Aroma. Aroma alimentario emulsionado.

2. APLICACIONES:

Los aromas incluidos en el alfabeto de los sabores son ingredientes que permiten al profesional (cocinero, pastelero, heladero...) matizar, enriquecer y hacer más compleja su gastronomía.

Estos ingredientes, a diferencia del uso que hace la industria, no deben tener una función sustitutiva de la materia prima.

El alfabeto de los sabores pretende ofrecer un instrumento que facilite la comprobación de maridajes o analogías sin necesidad de elaborarlos con ingredientes concretos y que, por tanto, aumente la capacidad creativa de la gastronomía moderna.

El alfabeto de los sabores, además de facilitar el análisis sensorial, tiene que cumplir una función creativa que la aproxima más al alfabeto de los perfumistas.

También resulta útil como herramienta formativa de análisis sensorial adaptada a las necesidades y la complejidad de la gastronomía.

Para productos alimentarios (limitado a uso profesional)

3. DOSIFICACIÓN:

Dosificación recomendada: 2g/kg.

Ayuda para la dosificación:



0.03g por gota.



0.16g en cada pulverización.

Agitar siempre antes de usar. No ingerir directamente, mezclar con otros alimentos en la dosis recomendada.

Producto de uso profesional, mantener fuera del alcance de los niños.

4. COMPOSICIÓN:

Aroma, azúcar invertido, emulgente: glicerina (E422).

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



5. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Sabor: el característico de la cola.

Olor: el característico de la cola.

Aspecto: líquido de viscosidad media. Verdoso a amarillo.

6. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	379.4 KCal 1589.4 KJ
MATERIA GRASA	0.0g
de los cuales ácidos grasos saturados	0.0g
HIDRATOS DE CARBONO	29.13g
de los cuales azúcares	29.13g
PROTEÍNA	0.0g
SAL	0.0g
FIBRA	0.0g

7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	<1000
Hongos (cfu/g)	<100
Levaduras (cfu/g)	<100
Coliformes totales (cfu/g)	<10
<i>E. coli</i> (cfu/g)	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (cfu/25g)	Ausencia

8. ENVASADO:

Botella de aluminio de 50g de peso neto, acompañado de una pipeta pasteur de plástico y un vaporizador; todo ello envasado en una bolsa de plástico.

Botella de 1kg.

Botella de de 7g.

9. CONSERVACION:

En lugar fresco, seco y protegido de la luz.

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

11. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

12. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, S.L. declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

13. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	SI	NO	
Chicoria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Algodón	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Maíz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Patata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Remolacha azucarera	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Trigo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable

14. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Evite el contacto del producto en la piel, mucosas y los ojos.



En caso de contacto con el producto, el procedimiento a seguir es el siguiente:

1. Lavar la zona afectada con abundantemente agua y jabón.
2. Si persisten las señales y/o molestias, acuda al médico.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



15. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que la denominación, ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los aromas y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el aroma.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.