



BOLETÍN DE ANÁLISIS

PRODUCTO	
AROMA DE CARAMELO	

DESCRIPCIÓN:

- Gusto: acaramelado
- Color: tostado
- Aspecto: líquido fluido y limpio

PROPIEDADES FÍSICAS:

- Densidad: 20°C, 1,003
- Ind. Refrac: 1,407 – 1,415

COMPONENTES:

- Mezcla de compuestos naturales y de síntesis aprobados por el Consejo de Europa en la dosis recomendadas por él.

DOSIFICACIÓN:

- 0,5-1 gr./Kg. de masa a aromatizar.

NORMATIVA:

- España: “Aroma al gusto de...”

ALMACENAJE:

- Para conservar el producto en óptimas condiciones, recomendamos mantener los envases herméticamente cerrados, a una temperatura no superior a 20°C.