



## BOLETÍN DE ANÁLISIS

PRODUCTO	
<b>AROMA DE CHOCOLATE</b>	

### DESCRIPCIÓN:

- Gusto: a chocolate
- Color: marrón chocolate
- Aspecto: líquido fluido y limpio

### CTES FÍSICAS:

- Densidad: 20°C, 1,4355
- Ind. Refrac: 1,392 – 1,402
- P.H.: 4,63

### 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.