

## **DESCRIÇÃO**

---

Os aromas são os compostos químicos obtidos por síntese dispersos em veículo.

## **INGREDIENTES**

---

Água potável e substâncias aromatizantes.

## **TRANSGÊNICOS (GMO)**

---

Este produto não contém matéria-prima derivada de organismos geneticamente modificados.

## **IRRADIAÇÃO**

---

Este produto é ausente de qualquer tratamento por irradiação.

## **ESPECIFICAÇÕES**

---

### **Características Físico-Químicas**

<b>*Densidade a 20°C (g/cm<sup>3</sup>)</b>	0,944 – 1,064
<b>*Índice de Refração a 20 °C</b>	1,331 – 1,343

### **Características Sensoriais**

<b>*Cor</b>	Incolor
<b>*Aspecto Físico</b>	Emulsão
<b>*Sensorial</b>	Conforme

\*Análises realizadas em todos os lotes.

## **VALIDADE**

---

730 dias a partir da data de fabricação, mantidas as condições de armazenagem.

## **ARMAZENAGEM**

---

Armazenar em local seco, fresco, ventilado e evitar exposição a luz solar. Após aberto, manter o produto na embalagem original, bem fechado. Evitar o contato direto da embalagem com o chão, manter em temperatura ambiente.

## **TRANSPORTE**

---

Veículos limpos, protegidos de poeiras, umidade e sujidades. Não transportar o produto com materiais que possam oferecer riscos de contaminação.

## **EMBALAGEM**

---

Frasco Pet.

### **MICROSCOPIA e MACROSCOPIA**

Os perigos físicos que oferecem risco à saúde do consumidor foram estudados nos planos APPCC com foco na análise de perigos por etapas e, quando significativas, medidas de controle estão planejadas. Desse modo, estes perigos são eliminados a níveis aceitáveis através do processo.

### **BSE / TSE**

Este produto é livre de BSE (Bovine spongiform encephalopathy) / TSE (Transmissible spongiform encephalopathies).

### **ALERGÊNICO**

<b>Alergênicos</b>	<b>Composição</b>		<b>Produto Alergênico</b>	<b>Presente na Planta</b>	
	<b>Sim</b>	<b>Não</b>		<b>Sim/Não</b>	<b>Controlado</b>
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas /derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Crustáceos / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Ovos / derivados		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Peixes / derivados		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Amendoim / derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Soja/derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Leite de todas as espécies de animais mamíferos / derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Amêndoas ( <i>Prunusdulcis</i> , sin.: <i>Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</i> L.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.) /derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Castanha-de-caju ( <i>Anacardiumoccidentale</i> ) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.) /derivados.		<b>X</b>		<b>Sim</b>	<b>Sim</b>
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.) / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>
Látex / derivados.		<b>X</b>		<b>Não</b>	<b>Não</b>

A Declaração de alergênico está conforme a RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.

### **DECLARAÇÃO DE LACTOSE**

---

Este produto **NÃO CONTÉM LACTOSE**.

### **INFORMAÇÕES DO RÓTULO**

---

**NÃO CONTÉM GLÚTEN**

### **OBSERVAÇÃO**

---

Esta ficha técnica anula e substitui todas as que tenham sido enviadas anteriormente para este produto.

Esta cópia só será considerada controlada quando apresentar assinatura do responsável técnico.

### **INFORMAÇÃO PARA CONTATO:**

---

Kamila Iluska G. de Oliveira – Responsável Técnico  
gq@aromax.com.br  
Aromax Indústria e Comércio Ltda.  
Avenida Célio Tadashi Kobayashi, 711 – Parque Empresarial Santa Rita  
12412-790 – Pindamonhangaba – SP - Brasil  
+55 (12) 3644-4100

Revisão: 02  
Data: 10/08/2022

### **HISTÓRICO DE REVISÕES**

---

<b>Data</b>	<b>Revisão</b>	<b>Itens revisados</b>
21/01/2019	00	- Elaboração da ficha técnica.
18/02/2020	01	- Exclusão das características macroscópicas / microscópicas; - Exclusão das características microbiológicas, conforme nova Resolução.
10/08/2022	02	- Ajuste do documento à nova formatação, exclusão da tabela de informação nutricional e informações regulatórias e inclusão das informações sobre microscopia e macroscopia e BSE/TSE e alteração do layout da tabela de alergênicos.