

DESCRIÇÃO

São as substâncias quimicamente definidas obtidas por síntese e aquelas isoladas por processos químicos a partir de matérias-primas de origem animal, vegetal ou microbiana que apresentam uma estrutura química idêntica às substâncias presentes nas referidas matérias-primas naturais, dispersas em veículo.

INGREDIENTES

Água potável, substâncias aromatizantes, propileno glicol USP/EP e conservantes benzoato de sódio (INS 211) e sorbato de potássio (INS 202).

ESPECIFICAÇÕES

Características Físico-Químicas

*Densidade a 20°C (g/cm³)	0,943 – 1,063
*Índice de Refração a 20 °C	1,331 – 1,343

Características Sensoriais

*Cor	Branco
*Aspecto Físico	Emulsão
*Odor	Característico
*Sabor	Característico

*Análises realizadas em todos os lotes e presentes nos laudos de análise.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Isento de informação nutricional conforme o Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados conforme Resolução – RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

INFORMAÇÕES REGULATÓRIAS

Resolução - RE 1.231, que torna insubsistente a Resolução - RE 1.112, de 2 de maio de 2017, que tirava dos óleos de soja altamente refinados a obrigatoriedade de serem identificados, em seus rótulos e embalagens, como derivados de alergênicos – 08 de maio de 2017;

Requisitos para a declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos – RDC nº136 de 08 de fevereiro de 2017;

Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares – RDC nº 26 de 02 de julho de 2015;

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências – RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

Isento de registro conforme Resolução - RDC nº 23 de 15 de março de 2000 e RDC nº 27 de 06 de agosto de 2010.

Regulamento Técnico sobre aditivos aromatizantes conforme Resolução – RDC nº 02 de 15 de janeiro de 2007.

Informe técnico: Procedimentos para a indicação do uso de aroma na rotulagem de alimentos, nº 26, de junho de 2007.

Estabelece que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca – Lei nº 10.374, de 16 de maio de 2003.

As empresas fabricantes de alimentos que contenham na sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem obrigatoriamente declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome do corante tartrazina por extenso - Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002.

Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializados de alimentos conforme Resolução – RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002.

Especificação microbiológica conforme Resolução RDC Nº 331 de 23 de dezembro de 2019. Para os ingredientes destinados exclusivamente ao uso industrial, incluindo os aditivos alimentares, não se aplicam os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.

EMBALAGEM

Frasco pet.

Cada unidade contém informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote, peso líquido, peso bruto, nome do cliente, instrução de armazenagem.

VIDA ÚTIL

730 dias

Obs.: Validade a partir da data de fabricação.

ARMAZENAGEM

Conservar em local seco, ventilado, longe de luz, em embalagem original e hermeticamente fechada, evitar o contato direto das embalagens com o chão, manter em temperatura ambiente.

DECLARAÇÃO DE GMO

Este produto não contém ingrediente derivado de organismos geneticamente modificados.

DECLARAÇÃO DE IRRADIAÇÃO

Este produto é obtido e processado a partir de insumos não irradiados.

TRANSPORTE

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

ALERGÊNICO

<u>Alergênicos</u>	<u>Presente no Produto (intencional)</u>		<u>Produto alergênico</u>	<u>Risco de Contaminação Cruzada</u>		<u>Fonte alergênica de Contaminação Cruzada</u>
	<u>Sim</u>	<u>Não</u>		<u>Sim</u>	<u>Não</u>	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas /derivados.		X			X	
Crustáceos / derivados.		X			X	
Ovos/ derivados		X			X	
Peixes/ derivados		X			X	
Amendoim / derivados.		X			X	
Soja/derivados.		X			X	
Leite de todas as espécies de animais mamíferos / derivados.		X			X	
Amêndoas (Prunusdulcis, sin.: Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.) / derivados.		X			X	
Avelãs (Corylus spp.) /derivados.		X			X	
Castanha-de-caju (Anacardiumoccidentale) / derivados.		X			X	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)/ derivados.		X			X	
Macadâmias (Macadamia spp.)/ derivados.		X			X	
Nozes (Juglans spp.)/ derivados.		X			X	
Pecãs (Carya spp.) /derivados.		X			X	
Pistaches (Pistacia spp.)/ derivados.		X			X	
Pinoli (Pinus spp.) / derivados.		X			X	
Castanhas (Castanea spp.) / derivados.		X			X	
Látex/ derivados.		X			X	

DECLARAÇÃO DE LACTOSE

Este produto **NÃO CONTÉM LACTOSE.**

INFORMAÇÕES DO RÓTULO

NÃO CONTÉM LACTOSE e 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 gerente da qualidade.



**FICHA TÉCNICA
AROMA IDENTICO AO NATURAL DE
MORANGO (LIQ) 96908**



INFORMAÇÃO PARA CONTATO:

Kamila Iluska – Gerente da Qualidade
gq@aromax.com.br
Aromax Indústria e Comércio Ltda.
Avenida Célio Tadashi Kobayashi, 711 – Distrito Industrial Dutra.
12412-790 – Pindamonhangaba – SP - Brasil
55 (12) 3644-4100

Revisão: 01
Data: 15/04/2020

HISTÓRICO DE REVISÕES

Data	Revisão	Itens revisados
29/04/2019	00	- Elaboração da ficha técnica.
15/04/2020	01	- Exclusão das características microbiológicas, conforme nova Resolução.