

## **DEFINIÇÃO**

---

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

## **INGREDIENTES**

---

Álcool etílico extra neutro 96°GL, água potável e substâncias aromatizantes.

## **ESPECIFICAÇÕES**

---

### **Características Físico-Químicas**

<b>*Densidade a 20°C (g/cm<sup>3</sup>)</b>	0,900 – 0,914
<b>*Índice de Refração a 20 °C</b>	1,358 – 1,372

### **Características Sensoriais**

<b>*Cor</b>	Castanho claro – Castanho
<b>*Aspecto Físico</b>	Límpido - Turvo
<b>*Odor</b>	Característico
<b>*Sabor</b>	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.

### **ALERGÊNICO**

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

### **DECLARAÇÃO DE LACTOSE**

---

Este produto **NÃO CONTÉM LACTOSE**.

### **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.

### **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.

### **TRANSPORTE**

---

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

### **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.

### **INFORMAÇÃO PARA CONTATO:**

---

Kamila Iluska – Gerente da Qualidade  
gq@aromax.com.br  
Aromax Indústria e Comércio Ltda.



**FICHA TÉCNICA  
AROMA ARTIFICIAL DE NOZES  
(LIQ) 96045**



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**

---

<b>Data</b>	<b>Revisão</b>	<b>Itens revisados</b>
25/04/2019	00	- Elaboração da ficha técnica.
15/04/2020	01	- Exclusão das características microbiológicas, conforme nova Resolução; - Exclusão das características macroscópicas / microscópicas.