

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA</b>	Edición: 04
	Código: 16-050 16-050/1	Fecha: 04/11/25

**PRODUCTO**                      **AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA**

**PRODUCT**                      **BITTER ALMOND NATURAL FLAVOURING**

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
16-050	Botella de 1Kg (PET)/ 1Kg PET bottle
16-050/1	Tarro PET de 50g/ 100g PET jar

**INGREDIENTES**                      Agua, propilenglicol (E1520), sustancias aromatizantes naturales, goma arábica (E414), goma tragacanto (E413), goma xantana (E415)

**INGREDIENTS**                      *Water, propylene glycol (E1520), natural flavouring substances, arabic gum (E414), tragacanth gum (E413), xanthan gum (E415)*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: líquido
- Olor: típico de la almendra amarga

**GENERAL FEATURES**

- *Color: white*
- *Appearance: liquid*
- *Odour: typical of bitter almond*

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	pH (20°C)	3.75	4.35
	Índice de refracción (20°C)	1.340	1.350
	Humedad (%)	86	88
	Densidad	1	

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	pH (20°C)	3.75	4.35
	Refraction index (20°C)	1.340	1.350
	Humidity (%)	86	88
	Density	1	

**LMR METALES PESADOS**                      Metales pesados se ajustan a las normas CE

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA</b>	Edición: 04
	Código: 16-050 16-050/1	Fecha: 04/11/25

**LMR HEAVY  
METALS**

*Heavy metals according to CE legislation*

**CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS**

Límites de calidad definidos por la empresa.

**MICROBIOLOGIC  
FEATURES**

Quality limits defined by the provider.

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Gérmenes totales/ <i>Total germs</i>	<3000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<500 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<500 ufc/g
Coliformes/ <i>Coliforms</i>	Ausencia/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausencia/1g
Coliformes fecales/ <i>Faecal coliforms</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

\*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- RE 1334/2008 y modificaciones posteriores sobre aromas e ingredientes aromatizantes
- RE1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos alimentarios
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE 1334/2008 on flavorings and certain food ingredients with flavouring properties and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 on food additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N° 1881/2006*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product does not contain genetically modified organisms, and it does not have any ingredient produced by GMO*

*It does not require to be labeled as genetically modified food.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA</b>	Edición: 04
	Código: 16-050 16-050/1	Fecha: 04/11/25

**IRRADIACIÓN**Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

**IRRADIATION**Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

**VIDA ÚTIL**

12 meses

Una vez abierto: 3 meses en su envase bien cerrado.

**SHELF LIFE**

12 months

Once opened: 3 months in its package tightly closed.

**CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

En su envase original, almacenar a una temperatura de 20°C, al abrigo de la humedad, la luz y el oxígeno

**STORAGE  
CONDITIONS***In its original package. Keep at 20°C, away from high relative humidity, light and oxygen.***MODO DE EMPLEO**

Añadir a preparados de repostería, bollería, pastelería, helados, masas de fondant

Dosificación: 6 a 8 g/Kg

**HOW TO USE***Add to confectionery, pastries, ice cream, fondant dough**Dosage: 6 to 8 g/Kg***OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES***Halal* No*Kosher* No

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA</b>	Edición: 04
	Código: 16-050 16-050/1	Fecha: 04/11/25

## INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL ALMENDRA AMARGA</b>	Edición: 04
	Código: 16-050 16-050/1	Fecha: 04/11/25

## ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		