

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL AHUMADO	Edición: 01
	Código: 16-059 16-059/1	Fecha: 05/05/25

PRODUCTO **AROMA NATURAL AHUMADO**

PRODUCT **SMOKE NATURAL FLAVOURING**

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
16-059	Botella de 250g (PET)/ 250g bottle (PET)
16-059/1	Botella de 500g (PET)/ 500g bottle (PET)

INGREDIENTES Propilenglicol (E1520), sustancias aromatizantes naturales, preparación aromatizante

INGREDIENTS *Propylene glycol (E1520), natural flavouring substances, flavouring preparation*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: amarillo pálido
- Aspecto: líquido
- Olor: típico dulce ahumado

GENERAL FEATURES

- *Color: pale yellow*
- *Appearance: liquid*
- *Odour: typical of sweet smoke*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Índice de refracción (20°C)	1.423	1.434
	Densidad	1.037	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	Refraction index (20°C)	1.423	1.434
	Density	1.037	

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS *Heavy metals according to CE legislation*

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL AHUMADO	Edición: 01
	Código: 16-059 16-059/1	Fecha: 05/05/25

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES

Quality limits defined by the provider.

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Aerobios totales/ <i>Total aerobic count</i>	<10 000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<200 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<200 ufc/g
Coliformes/ <i>Coliforms</i>	<100 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g

*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.

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.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL AHUMADO	Edición: 01
	Código: 16-059 16-059/1	Fecha: 05/05/25

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 15-25°C, al abrigo de la humedad y la luz.

STORAGE CONDITIONS *In its original package. Keep at 15-25°C, away from high relative humidity and light.*

MODO DE EMPLEO Añadir a carnes, pescados, quesos, sopas, salsas, bebidas, helados y productos de repostería.
Dosificación bebidas: 1 g/Kg
Dosificación alimentos: 3 g/Kg

HOW TO USE *Add to meats, fish, cheeses, soups, sauces, drinks, ice cream and confectionery.*
Beverage dosage: 1 g/Kg
Food dosage: 3g/Kg

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL AHUMADO	Edición: 01
	Código: 16-059 16-059/1	Fecha: 05/05/25

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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL AHUMADO	Edición: 01
	Código: 16-059 16-059/1	Fecha: 05/05/25

ALLERGEN INFORMATION

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