

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

**PRODUCTO**                      **AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA**

**PRODUCT**                      **NATURAL BERGAMOT FLAVOURING COMPOUND**

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
16-001	Bote de 1Kg (HDPE)/ 1Kg jar (HDPE)
16-001/1	Tarro PET de 100g/ 100g PET jar

**INGREDIENTES**                      Azúcar invertido, agua, sacarosa, dextrosa, sustancias aromatizantes naturales, ácido cítrico (E330), gelificante: goma xantana (E415), conservante: sorbato de potasio (E202), propilenglicol (E1520)

**INGREDIENTS**                      *Inverted sugar, water, saccharose, dextrose, natural flavouring substances, citric acid (E330), gelling agent:: xanthan gum (E415), preservative: potassium sorbate (E202), propylene glycol (E1520)*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: incoloro
- Aspecto: pasta
- Olor: a bergamota, fresco, floral

**GENERAL FEATURES**

- *Color: colourless*
- *Appearance: paste*
- *Odour: bergamote, fresh, flowery*

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	pH (20°C)	5.70	6.30
	Humedad (%)	25	27
	Índice de refracción (20°C)	1.459	1.469
	Materia seca (%)		0.74
	Densidad		1.26

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	pH (20°C)	5.70	6.30
	Moisture (%)	25	27
	Refraction index (20°C)	1.459	1.469
	Dry matter (%)		0.74
	Density		1.26

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

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

**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.

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
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*

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</b>	Energía	295kcal/ 1234 kJ
	Grasas	0.01g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	72g
	-De los cuales azúcares	72g
	Proteínas	<0.03g
	Fibra	0.15g
	Sal	0,02g

<b>NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g</b>	<i>Energy</i>	295kcal/ 1234 kJ
	<i>Fats</i>	0.01g
	<i>-Of which saturates</i>	0g
	<i>Carbohydrates</i>	72g
	<i>-Of which sugars</i>	72g
	<i>Proteins</i>	<0.03g
	<i>Fiber</i>	0.15g
	<i>Salt</i>	0,02g

**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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

- 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.*

**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 helados, pasteles, postres.

Dosificación: 25 a 30 g/Kg

**HOW TO USE**

*Add to ice cream, cakes, desserts.*

*Dosage: 25 to 30 g/Kg*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

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

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

## 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>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>AROMA NATURAL BERGAMOTA EN PASTA</b>	Edición: 01
	Código: 16-001 16-001/1	Fecha: 24/12/24

### ALLERGEN INFORMATION

<b>ALLERGEN STATEMENT</b>						
<b>ALLERGEN</b>	<b>INTENTIONALLY ADDED</b>			<b>CROSS CONTAMINATION</b>		
	<b>Yes/No</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>Nature / Function</b>	<b>Yes/No</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>Nature / Function</b>
<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		