

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	Fecha: 24/12/24

PRODUCTO **AROMA NATURAL DE LAVANDA EN PASTA**

PRODUCT **NATURAL LAVENDER FLAVOURING COMPOUND**

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
16-006	Bote de 1Kg (HDPE)/ 1Kg jar (HDPE)
16-006/1	Tarro PET de 100g/ 100g PET jar

INGREDIENTES Azúcar invertido, sacarosa, agua, dextrosa, sustancias aromatizantes naturales, gelificante: goma xantana (E415), conservante: sorbato de potasio (E202)

INGREDIENTS *Inverted sugar, saccharose, water, dextrose, natural flavouring substances, gelling agent: xanthan gum (E415), preservative: potassium sorbate (E202)*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: incoloro
- Aspecto: pasta
- Olor: típico de lavanda

GENERAL FEATURES

- *Color: colourless*
- *Appearance: paste*
- *Odour: typical of lavender*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	pH (20°C)	6.20	6.80
	Humedad (%)	22	24
	Índice de refracción (20°C)	1460	1470
	Materia seca (%)		0.75
	Densidad		1.31

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	pH (20°C)	2.72	3.32
	Humidity (%)	22	24
	Refraction index (20°C)	1460	1470
	Dry matter (%)		0.75
	Density		1.31

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	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/ Total germs	<3000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<500 ufc/g
Mohos/Moulds	<500 ufc/g
Coliformes/ Coliforms	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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	310kcal/ 1297 kJ
	Grasas	<0.1g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	76g
	-De los cuales azúcares	76g
	Proteínas	<0.1g
	Fibra	<0.04g
	Sal	0,001g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	Energy	310kcal/ 1297 kJ
	Fats	<0.1g
	-Of which saturates	0g
	Carbohydrates	76g
	-Of which sugars	76g
	Proteins	<0.1g
	Fiber	<0.04g
	Salt	0,001g

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1334/2008 y modificaciones posteriores sobre aromas e ingredientes aromatizantes
- RE1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos alimentarios

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	Fecha: 24/12/24

- 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) Nº 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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	Fecha: 24/12/24

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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	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 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 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL LAVANDA EN PASTA	Edición: 01
	Código: 16-006 16-006/1	Fecha: 24/12/24

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. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		