



Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 0

Fecha / Date : 20/05/2026

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 55498

Código de Aduana / HS code / Code douane :
330210

RGSEAA : 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

**Nombre / Name /
Nom :** AROMA AHUMADO LIQUIDO / LIQUID
SMOKED FLAVOURING / ARÔME
FUMÉ LIQUIDE

**Descripción legal /
Legal description /
Description légale :** AROMA AHUMADO LIQUIDO / LIQUID
SMOKED FLAVOURING / ARÔME
FUMÉ LIQUIDE

**Características organolépticas / Organoleptic properties /
Caracteristiques organoleptique**

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : La
característica del humo / The characteristics of smoke. / La
caractéristique de la fumée.

Aspecto / Appearance / Aspect : Líquido amarillento. / Yellowish
liquid. / Liquide de couleur jaune.

Ingredientes / Ingredients /
Ingrédients

Orígenes / Origin / Origines

Naturaleza / Nature /
Nature

Aplicaciones / Applications

Aroma / Flavour /
Arôme :
- Sustancias
aromatizantes
- Sustancias
aromatizantes
naturales

Soportes:
- Glicerina (E422)
- Agua

- Flavouring
substances
- Natural flavouring
substances

Carriers:
- Glycerine (E422)
- Water

- Substances
aromatisantes
- Substances
aromatisantes
naturelles

Supports:
- Glycérine (E422)
- Eau

Polonia, España, China,
Estados Unidos,
Indonesia / Poland, Spain,
China, United States,
Indonesia / Pologne,
Espagne, Chine, États-
Unis, Indonésie

Vegetal / Végétale
Sintético /
Synthetic /
Synthétique

Modo de uso / Use / Utilisation : -

Aplicación / Application : -

Observaciones / Observations : -

Elaboraciones / Elaborations : Ideal para aportar sabor ahumado
en salsas y bebidas en dosificación de 1 a 5 g por kg / Ideal for
adding a smoky flavor to sauces and beverages at a dosage of 1 to 5
g per kg / Idéal pour apporter une saveur fumée aux sauces et aux
boissons, à un dosage de 1 à 5 g par kg.

**Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage
recommandé**

1-5 g/kg

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

**Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product /
Allergènes dans le produit :** -

**Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut
contenir des traces de :** Apio, Cacahuets, Frutos de cáscara,
Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a
base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its
derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products,
Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde,
Sésame, Soja, Sulfites

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Milk, Egg, sesame, Soy
--	--

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

Valor energético / Energy 870 KJ / 209 Kcal / Énergie :	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : - mg
Grasas / Fat / Matières grasses : 0 g	De los cuales polioles / of which polyols / dont polyols : 87 g	Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D : - µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 0 g	Potasio / Potassium : - mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : - g	Proteínas / Proteins / Protéines : 0 g	Calcio / Calcium : - mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : - mg	Sal / Salt / Sel : 0 g	Hierro / Iron / Fer : - mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 87 g	Sodio / Sodium: 0 mg	
	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg	

Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
Densidad / Density / Densité (cm3)	1,2263 ± 0,05	IR	1,4602 ± 0,2

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g	Listeria moncytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net	Packaging / Emballage
55498 	8414933015994	18414933015991	28414933015998	50 g	Caja con 8 botellas de aluminio / Box with 8 aluminum bottles / Boîte de 8 bouteilles en aluminium

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage

Recepción / Reception / Réception : Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'inviolabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.
Conservación / Conservation : Recomendado conservar entre 15-25°C, en lugar seco y protegido de la luz, en su embalaje original hasta su uso y cerrado. / Recommended to store between 15-25°C, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed / Recommandé de conserver entre 15-25°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, fermé et dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation.
Consumir preferentemente antes de / Best before / A consommer de préférence avant : 18 meses / 18 months / 18 mois (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie						Certificación / Certificate / Certificat	
No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Kosher certified	☐
No Ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒	Halal certified	☐
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒			Bio certified	☐