

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Характеристики продукта

Органолептические свойства

Код	Параметр	Ед. изм.	Нижний предел	Верхний предел
0223	Запах		соответствует стандарту	
0841	Вкус RTD		соответствует стандарту	
0864	Visual evaluation in sample vial Внешний вид		мутная жидкость	
0864	Visual evaluation in sample vial цвет		от тёмно-коричневого до чёрного	

Физико-химические свойства

Код	Параметр	Ед. изм.	Нижний предел	Верхний предел
0119	Potentiometry Directly, 25°C значение pH		2,0	3,0
0001	Плотность (осциллирующая U-образная труб относительная плотность, D20 / 20		1,2250	1,2650

Только для информации

Температура вспышки > 100 °C

Срок годности и условия хранения

В оригинальном закрытом контейнере, в сухом, при температуре от 10 до 30°C месте: 360 дней

Изготовитель гарантирует, что продукт обладает свойствами, указанными в нашем документе в разделе «Характеристики продукта». Однако не дается никаких гарантий, явных или подразумеваемых, относительно каких-либо других свойств или каких-либо иных качеств продукта, а также в том, что продукт будет пригоден для любых других целей. Данная спецификация продукта не освобождает клиента от проведения собственных исследований и тестов. Данная спецификация продукта не освобождает клиента от проведения собственных исследований и тестов.

Спецификация

Moscow, 31-Июл-2024
Страница 2 из 6

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Состав

Продукт разрешен для использования в ЕС согласно Регламенту ЕС 1334/2008, Регламенту ЕС 2065/2003 и Регламенту ЕС 1333/2008. Пожалуйста, обратитесь к отдельному документу PERM-EU – Permissibility EU (Ограничения использования для определенных категорий продуктов питания), где это применимо

Официальное наименование:
НАТУРАЛЬНЫЙ КОЛА АРОМАТИЗАТОР И E150D"

Содержит Сульфиты в концентрации более 10 мг/кг

Ароматические ингредиенты:
Вкусоароматический препарат(ы)
Натуральный(е) вкусоароматический(е) вещество(а)

Другие ингредиенты:

Карамель сульфата аммиака	E 150D	Краситель	96,0 %
Вода		Пищевой продукт	quantum satis

Указанные процентные содержания относятся к вносимым количествам веществ и не отражают общих уровней их содержания, определяемых аналитически.

Продукт содержит максимальное значение лимитированных компонентов согласно Приложению III Регламента ЕС 1334/2008 от 16.12.2008. в действующей редакции (указанные максимальные уровни были рассчитаны на основе анализа используемых сырьевых компонентов)

Кумарин	Лимитированные вещества	26 mg/kg (ppm)
Сафрол	Лимитированные вещества	17 mg/kg (ppm)
Эвгенола метиловый эфир	Лимитированные вещества	7 mg/kg (ppm)

Клиент обязан самостоятельно удостовериться, что применение нашего продукта разрешено в соответствии с действующим законодательством его страны для тех областей, в которых он планирует их использование.

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Информация о ГМО

Статус ингредиентов	Наличие
Содержат ГМ-белок или ДНК	Нет
Из потенциального источника ГМО, но ПЦР-негативные	Нет
Из традиционного источника; контролируемые по происхождению (IP)	Да

В соответствии со своим опытом и знаниями Symrise настоящим подтверждает, что выше названный продукт не содержит ГМО или любых ингредиентов, изготовленных из ГМО, согласно Регламентам (ЕС) 1829/2003 и 1830/2003.

Ингредиенты указаны в Статье 2 (2) (f) Регламента (ЕС) 1169/2011 о предоставлении информации по пищевому продукту потребителю и включают в себя пищевые добавки, носители и растворители, используемые в нашем продукте.

Поэтому конечные пищевые продукты, содержащие этот продукт, не будут подлежать маркировке с указанием информации о ГМО.

Предоставленная информация основана на заявлениях наших поставщиков и «Руководстве EFSA 14/01 по интерпретации законодательства ЕС о ГМО в отношении ароматизаторов».

Информация о вегетарианстве

Вегетерианская группа	Соответствие требованиям
Для веганов	соответствует
Для лактовегетерианцев	соответствует
Для оволактовегетерианцев	соответствует

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Информация по аллергенам

Маркировка аллергенов ЕС в соответствии с Регламентом (ЕС) 1169/2011	Наличие	Требует маркировки
Злаки, содержащие глютен и продукты из них:		
Ячмень	Не содержится	
Камут	Не содержится	
Овес	Не содержится	
Рожь	Не содержится	
Спельта	Не содержится	
Тритикале	Не содержится	
Пшеница	Содержится	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Не содержится	
Яйца и продукты их переработки	Не содержится	
Рыба и продукты её переработки	Не содержится	
Арахис и продукты его переработки	Не содержится	
Соя и продукты её переработки	Не содержится	
Молоко и продукты его переработки	Не содержится	
Орехи и продукты их переработки	Не содержится	
Сельдерей и продукты его переработки	Не содержится	
Горчица и продукты её переработки	Не содержится	
Кунжут и продукты его переработки	Не содержится	
Люпин и продукты его переработки	Не содержится	
Моллюски и продукты их переработки	Не содержится	
Сульфиты в концентрации более 10 мг/кг	Содержится	Да

Расчётное количество глютена:

Глютен	Содержится	не более 20 ппм
--------	------------	-----------------

Регламент (ЕС) 828/2014 определяет следующую маркировку глютена для пищевой продукции, предназначенной потребителю:
Не более 20 мг/кг: «не содержит глютен»
> 20 мг/кг - ≤ 100 мг/кг: «очень низкое содержание глютена»
Необходимо соответствующим образом учитывать дозировку нашего продукта в готовой пищевой продукции.

Мы тщательно исследовали потенциальную возможность перекрестного загрязнения аллергенными материалами при производстве наших продуктов. Мы идентифицировали и задокументировали используемые нами материалы, которые могут быть получены из потенциальных аллергенов.

Мы следуем практике GMP и внедрили систему HACCP. Для каждой из наших производственных линий у нас есть соответствующие графики очистки, основанные на конкретных свойствах используемого нами сырья. Частью нашей стандартной процедуры является тщательная очистка всех производственных линий перед производством другого продукта с целью предотвращения перекрестного загрязнения. Наш персонал обучен правильному обращению с аллергенными материалами.

Это общий отказ от ответственности. Из-за сложности наших продуктов и методов производства, мы не можем полностью исключить возможность перекрестного загрязнения в сухих смесях в зависимости от производственной площадки. Для получения дополнительной информации по данной теме смотрите политику по аллергенам соответствующей производственной площадки.

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Информация по пищевой ценности

Пищевая ценность в 100 г продукта

Энергетическая ценность	635 kJ (152 kcal)
Жиры	0,00 g
Насыщенные углеводы	0,000 g
Углеводы	37,5 g
Сахара	37,5 g
Волокна	0 g
Белки	0 g
Соль	1,441 g

Информация о пищевой ценности указана в соответствии с Регламентом о пищевых продуктах (ЕС) 1169/2011. Содержание пищевых волокон не является частью обязательной информации о пищевой ценности. Это значение может быть дополнено в качестве дополнительной добровольной информации в таблице.

Помимо информации о пищевой ценности, может потребоваться дополнительная информация в соответствии с другими нормативными требованиями, такими как Регламент (ЕС) 1925/2006, устанавливающий предельное значение содержания трансжирных кислот.

Трансизомеры жирных кислот в 100 г продукта 0 g

Данные по пищевой ценности являются расчетными и не были получены путем анализов.
Автоматическое обновление информации по пищевой ценности не предусмотрено.

Страна изготовления

Продукт изготовлен в Германия с ингредиентами различного происхождения

Артикул: 375812
Наименование продукта: Ароматизатор пищевой натуральный Кола

Подтверждение соответствия пищевому законодательству и законодательству по загрязняющим веществам:

Symrise всегда работает в соответствии с высочайшими стандартами. У нас есть подтверждения, что наше сырье соответствует действующему законодательству ЕС и/или Германии. Кроме того, технологические загрязняющие вещества, такие как гетероциклические ароматические амины, строго контролируются с помощью соответствующего исследования ХАССП.

Настоящим мы можем подтвердить, что упомянутый выше продукт соответствует следующим Регламентам в последней действующей редакции.

Регламент (ЕС) № 178/2002 Европейского Парламента и Совета Европейского Союза от 28 января 2002 г., устанавливающий общие принципы и требования пищевого законодательства.

Регламент (ЕС) № 2023/915 о максимальных уровнях определенных загрязняющих веществ в пищевых продуктах.

Регламент (ЕС) № 396/2005 о максимальных уровнях остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения в т.ч. Приложения I, II, III, IV и VII (с использованием применимых коэффициентов обработки).

Подтверждение по тяжелым металлам

Symrise отслеживает широкий спектр загрязняющих веществ (включая тяжелые металлы) и активно управляет оценкой риска загрязнения всего используемого сырья.

Маловероятно, что наши производственные процессы способствуют загрязнению нашей продукции по тяжелыми металлами, поэтому мы сосредоточились на сырье. На основании оценки риска сырье классифицируется и принимаются соответствующие меры.

Эти меры начинаются с проверки поставщиков и получения сертификатов на продукцию, от поставщиков и/или аналитических проверок. Аналитические тесты, которые не проводятся собственными силами (например, тяжелые металлы), выполняются по контракту лабораторией, аккредитованной в соответствии с ISO 17025.

Таким образом, мы подтверждаем, что все ингредиенты, используемые в упомянутом выше продукте (и, следовательно сам продукт, если применимо), соответствуют пункту 3 «Металлы и другие элементы» Приложения I к Регламенту Комиссии (ЕС) № 2023/915 от 25 апреля 2023 г., устанавливающему максимальные уровни содержания определенных загрязняющих веществ в пищевых продуктах.

Symrise

Данная спецификация составлена электронным способом и поэтому не содержит подписи.