TDS - FICHA TÉCNICA

flavorix
Aromáticos, S.A.

CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

A065 - AROMA DE RON JAMAICA

A065 – JAMAICA RUM FLAVOR

INFORMACIÓN GENERAL / *GENERAL INFORMATION*

DEFINICIÓN
DEFINITION
Preparado en forma líquida con aroma característico. Se define como mezcla de sustancias aromatizantes, aprobadas por el Consejo de Europa en las dosis recomendadas.
Prepared in liquid form with a characteristic aroma. It is defined as a mixture of flavoring substances approved by the Council of Europe at the recommended doses.

COMPOSICIÓN
COMPOSITION
Sustancias aromatizantes idénticas al natural
Flavoring substances identical to nature

SOPORTE / *SUPPORT*
Propilenglicol E-1520 / *Propylene glycol E-1520*

ORIGEN
ORIGIN
El producto es originario y/o enteramente obtenido en España y fabricado en nuestras instalaciones ubicadas en Madrid.
The product originates and/or is entirely obtained in Spain and manufactured in our facilities located in Madrid.

ÁMBITO DE USO
SCOPE OF USE
Es un producto intermedio, va dirigido a la industria de alimentación.
It is an intermediate product, it is aimed at the food industry

DOSIFICACIÓN
DOSAGE
De 0,5 a 1 gr por kilo de masa total a aromatizar.
From 0,5 to 1 gr per kilo of total mass to be aromatized.

VIDA ÚTIL
SHELF LIFE
24 meses a partir de la fecha de fabricación, en envase cerrado, conservado en lugar fresco, seco protegido de la luz.
24 months from the date of manufacture, in a closed container, stored in a cool, dry place and protected from light.

PARAMETROS ORGANOLÉPTICOS/ *ORGANOLEPTIC PARAMETERS*

ASPECTO / *APPEARANCE*	Líquido fluido / *Fluid liquid*
COLOR	Tostado / *Toasted*
OLOR / *SMELL*	Característico a ron / *Characteristic to rum*
SABOR / TASTE	Característico a ron / *Characteristic to rum*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS/ *PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS*

	VALOR NOMINAL *NOMINAL VALUE*	TOLERANCIA TOLERANCE
Densidad / *Density (20/20) (g/ml)*	1,050	± 0,020
Índice de Refracción / *Ind. Refraction (20ºC)*	1,440	± 0,020
Metales pesados pb / *Heavy metals pb (ppm)*	< 10	

CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO SANITARIAS / HEALTHY HYGIENIC CHARACTERISTICS

Libre de parásitos en cualquiera de sus formas, de microorganismos patógenos o sus toxinas. No contiene una cantidad toxicológicamente peligrosa de cualquier elemento o sustancia.
Free from parasites in any form, from pathogenic microorganisms or their toxins. It does not contain a toxicologically hazardous amount of any element or substance.

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Versión: 4 - Fecha revisión: 12/03/2024

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain
Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF: A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M

FSSC 22000
Food Safety System Certification 22000

TDS - FICHA TÉCNICA

flavorix
Aromáticos, S.A.

CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

A065 - AROMA DE RON JAMAICA

A065 – JAMAICA RUM FLAVOR

INFORMACIÓN O.G.M / G.M.O. INFORMATION

De acuerdo con los reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003, y según información facilitada por nuestros proveedores, este producto está libre de cualquier organismo genéticamente modificado (OGM) o materia prima fabricada a partir de organismos genéticamente modificados.

In accordance with regulations (EC) 1829/2003 and 1830/2003, and according to information provided by our suppliers, this product is free of any genetically modified organism (GMO) or raw material made from genetically modified organisms.

DECLARACION IRRADIACIÓN / IRRADIATION DECLARATION

Producto no irradiado.

Flavorix no irradia sus productos para la conservación o reducción del contenido microbiano (Conforme Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE). El sistema de control microbiológico se basa en buenas prácticas de fabricación y control de puntos críticos.

Non-irradiated product.

Flavorix does not irradiate its products for the conservation or reduction of microbial content (In accordance with Directives 1999/2/CE and 1999/3/CE). The microbiological control system is based on good manufacturing practices and control of critical points.

METALES PESADOS / HEAVY METALS

Tal y como es práctica habitual en la industria de los aromas, utilizamos en nuestras fabricaciones materiales suministrados exclusivamente por proveedores homologados. Aun así, realizamos controles aleatorios del contenido en metales pesados en dichas materias primas, así como en productos terminados.

Estos análisis externos aleatorios nos permiten:

- Verificar que los niveles de metales pesados son correctos.
- Verificar el cumplimiento de nuestros sistemas de calidad y el sistema anti Food Fraud incluido en la FSSC 22000.

As is usual practice in the aroma industry, we use materials supplied exclusively by approved suppliers in our manufactures. Even so, we carry out random controls of the heavy metal content in these raw materials as well as in finished products.

These random external analyzes allow us to:

- Verify that the levels of heavy metals are correct.

- Verify compliance with our quality systems and the anti-Food Fraud system included in FSSC 22000.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION

Ingredientes de alergénicos de declaración obligatoria según el Reglamento de U.E. 1169/2011 *Ingredients of allergens of declaration obligatory according to the Regulation of U.E. 1169/2011*	**CONTIENE** *CONTAINS*	**NO CONTIENE** *NOT CONTAINS*
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, avena, espelta, kamut) y derivados / Cereals containing gluten and products thereof		X
Crustáceos y derivados / Crustaceans and and products thereof		X
Huevos y derivados / Eggs and products thereof		X
Pescado y derivados / Fish and products thereof		X
Cacahuetes y derivados / Peanuts and products thereof		X
Soja y derivados / Soybeans and products thereof		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa) / Milk and products thereof (including lactose)		X
Frutos de cáscara como almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados. / Nuts and products thereof		X
Apio y derivados / Cellery and products thereof		X
Mostaza y derivados / Mustard and products thereof		X
Granos de sésamo y derivados / Sesame seeds and derived products		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mgr/Kg o 10 mg/l Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO2		X
Altramuces y derivados / Lupin and products thereof		X
Moluscos y derivados / Molluscs and products thereof		X

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Versión: 4 - Fecha revisión: 12/03/2024

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain
Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF: A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M

FSSC 22000
Food Safety System Certification 22000

TDS - FICHA TÉCNICA

CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

A065 - AROMA DE RON JAMAICA

A065 – JAMAICA RUM FLAVOR

ENVASES / PACKAGING

Todo el material de embalaje utilizado en Flavorix está aprobado para su uso en contacto con alimentos cumpliendo con las regulaciones europeas 1935/2004 y 10/2011.
El producto se presenta en envases de uso exclusivo alimentario debidamente precintados, garantizando una adecuada protección del producto durante su transporte, almacenamiento y manipulación.

All packaging material used in Flavorix is approved for use in contact with food in compliance with European regulations 1935/2004 and 10/2011.
The product is presented in containers exclusively for food use, duly sealed, guaranteeing adequate protection of the product during transport, storage and handling.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / STORAGE CONDITIONS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Producto a almacenar en envase cerrado de origen, en un lugar fresco, seco y lejos de la luz.

STORAGE CONDITIONS: *Product to be stored in the original closed container, in a cool, dry place away from light.*

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: Ambiente (10 °C - 30 °C)

STORAGE TEMPERATURE: *Ambient (10°c - 30°c)*

RECOMENDACIÓN DE ETIQUETADO / LABELING RECOMMENDATION

De acuerdo con el Reglamento (CE) Nº 1334/2008:
Aroma
El etiquetado del alimento es responsabilidad exclusiva del fabricante de este, quien debe determinar el etiquetado correcto de este producto en su aplicación final.
In accordance with Regulation (EC) No. 1334/2008:
Flavor
Food labeling is the sole responsibility of its manufacturer, who must determine the correct labeling of this product in its final application.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION

Los aromas alimentarios están exentos del requisito de información nutricional obligatoria (Anexo V Reglamento (UE) Nº 1169/2011) debido a que sus contenidos nutricionales en el alimento final son despreciables. Sin embargo, Flavorix puede proporcionar dicha información bajo petición.

Food flavorings are exempt from the mandatory nutritional information requirement (Annex V Regulation (EU) No. 1169/2011) because their nutritional content in the final food is negligible. However, Flavorix can provide such information upon request.

INFORMACIÓN PARA DIETAS ESPECÍFICAS / INFORMATION FOR SPECIFIC DIETS

KOSHER: El producto ha sido elaborado con ingredientes adecuados para alimentación Kosher.

The product has been made with ingredients suitable for Kosher Food.

VEGANOS / VEGETARIANOS: Apto para veganos/vegetarianos (no contiene ingredientes de origen animal, incluidos ingredientes lácteos, miel y productos de huevo).

VEGANS / VEGETARIANS: Suitable for vegans/vegetarians (does not contain ingredients of animal origin, including dairy ingredients, honey and egg products).

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

Versión: 4 - Fecha revisión: 12/03/2024

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain
Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF: A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M

CODIGO DEL PRODUCTO Y NOMBRE:

A065 - AROMA DE RON JAMAICA

A065 – JAMAICA RUM FLAVOR

OTRA INFORMACIÓN/ OTHER INFORMATION

- Las materias primas usadas y el producto final están libres de **BSE/TSE**, según **Reglamento (CE) nº 999/2001.**
- Las materias primas usadas y el producto final están libres de **nanomateriales (Reglamento (UE) nº 1169 /2011)**.
- El producto no contiene **ninguna sustancia dopante**, ni es una combinación de las mismas.
- El producto **no ha sido testado en animales**.

o The raw materials used and the final product are free of BSE/TSE, according to Regulation (CE) No. 999/2001.
o The raw materials used and the final product are free of nanomaterials (Regulation (EU) No. 1169/2011).
o The product does not contain any doping substance, nor is it a combination thereof.
o The product has not been tested on animals.

INFORMACION REGULATORIA / INFORMACION REGULATORIA

El producto cumple con las siguientes normativas:

Reglamento 234/2011 de la comisión de 10 de marzo de 2011 de ejecución del reglamento CE nº 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 2232/96 y (CE) nº 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE.

Reglamento 872/2012 por el que se adopta la lista de sustancias aromatizantes prevista en el Reglamento 2232/96, se incluye dicha lista en el anexo I del Reglamento 1334/2008, y se derogan el Reglamento 1565/2000 y la Decisión 1999/217/CE.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y **Reglamento (CE) nº 231/2012** de la comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008.

The product complies with the following regulations:

Regulation 234/2011 of the commission of March 10, 2011 for the execution of EC regulation no. 1331/2008 of the European Parliament and of the Council, which establishes a common authorization procedure for additives, enzymes and food flavorings and later modifications.

Regulation (EC) No. 1334/2008 of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on flavorings and certain food ingredients with flavoring properties used in food and by which Regulation (EEC) No. 1601/ 91 of the Council, Regulations (CE) No. 2232/96 and (CE) No. 110/2008 and Directive 2000/13/CE.

Regulation 872/2012 adopting the list of flavoring substances provided for in Regulation 2232/96, including said list in Annex I of Regulation 1334/2008, and repealing Regulation 1565/2000 and Decision 1999/217 /EC.

Regulation (CE) No. 1333/2008 of the European Parliament and of the Council, of December 16, 2008, on food additives and Commission Regulation (CE) No. 231/2012, of March 9, 2012, establishing specifications for food additives listed in annexes II and III of Regulation (EC) No. 1333/2008.

La información contenida aquí es nuestro leal saber y entender, verdadera y exacta. Toda la información facilitada es válida hasta la emisión de una nueva revisión.
The information contained herein is to the best of our knowledge, true and accurate. All the information provided is valid until the issuance of a new revision.

FLAVORIX AROMÁTICOS S.A - C/ Otoño, 50 – Pol. Ind. Fin de semana – 28022 Madrid – Spain
Tel: (+34) 91 747 98 15 – Fax: (+34) 91 747 89 50 - e-mail: flavorix@flavorix.com - NIF: A78124609 – Num. RGSEAA: 31.00001515/M