ESENCIAS MARTÍNEZ LOZANO, S.A.

Paraje Cavila – Ctra. de Lorca, Km. 7
30400 CARAVACA DE LA CRUZ (Murcia-España)
Tel.: +34 968 725 386 – Fax: +34 968 725 555
E-Mail: **comercial@esenciaslozano.com**
www.esenciaslozano.com

DENOMINACION PRODUCTO	**R.M.S. EXTRABASE (ANTIOXIDANTE E-392)**
Nº C.A.S.	**8000-25-7**

DEFINICION	Extracción muy selectiva de las hojas de ROMERO (ROSMARINUS Officinalis L.), libre de alcanfor y la casi totalidad de clorofila y aceite esencial, consiguiendo un producto altamente hidrosoluble.

ORIGEN MATERIA PRIMA	España, (Área Mediterránea)

COMPOSICION (POR SUBGRUPOS, EN ORDEN DECRECIENTE EN PESO)	
Componentes según el Reglamento Europeo R(UE) 1334/2008 y según los reglamentos R(UE) 246/2014 y R(UE) 985/2013 que modifican y corrigen el Anexo I relativo a la retirada de determinadas sustancias aromatizantes de la lista de la Unión Europea	
COMPONENTES AROMATICOS	**COMPONENTES NO AROMATICOS**
PREPARACIONES AROMATIZANTES NATURALES	PROPILENGLICOL DE 90 A 95 %
SUSTANCIAS ANEXO III	**POSICION LEGAL**
	Extracto natural (natural flavors). GRAS Revision of 21 Code of Federal Regulation 21 CFR, Part. 182-20. FEMA nº 2992 CEE No. CoE 406

CARACTERISTICAS FISICAS - ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO PNA-040	LIQUIDO ESPESO
COLOR PNA-041	DE VERDE A PARDUZCO
SABOR PNA-042	CARACTERISTICO, LIGERAMENTE VEGETAL

ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS	
DENSIDAD PNA-001	1.045-1.090
RESIDUO SECO % (p/p) PNA-010	6.0-11.0
INDICE DE REFRACCION 20ºC PNA-042	1.4370-1.4440

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS	
CONTAJE TOTAL PNA-022	$<10^3$ufc/g
MOHOS – HONGOS PNA-023	$<10^2$ufc/g
E.coli PNA-061	Ausencia 1 g
Salmonella spp.	Ausencia 25 g

ESENCIAS MARTÍNEZ LOZANO, S.A.

Paraje Cavila – Ctra. de Lorca, Km. 7
30400 CARAVACA DE LA CRUZ (Murcia-España)
Tel.: +34 968 725 386 – Fax: +34 968 725 555
E-Mail: **comercial@esenciaslozano.com**
www.esenciaslozano.com

ALMACENAJE Y CONSERVACION

Almacenar en sitio fresco (temperatura inferior a 30ºC) y al abrigo de la luz dentro de envases llenos y cerrados. No debe estar en contacto con metales atacables por los acidos.

EMPLEO: De 0.4% a 0.8% sobre el contenido graso del alimento.
Posee acción efectiva antioxidante – antienranciante en aceites y grasas que se encuentren emulsionados en fase agua/aceite. Protección del color y materiales aromáticos de los productos naturales. Acción protectora de las contaminaciones bacterianas.

RECOMENDACIONES DE USO:

- En los preparados de especies, conservas de pescado y de carne, ahumados, mayonesas, salsas y sopas.
- Composiciones aromáticas y cosméticas.
- Platos cocinados, embutidos, snacks y chicles.
- Productos de carne , pescados y frutos secos.
- Zumos y bebidas refrescantes.

EFECTO SINERGICO: En casos particulares y en determinadas proporciones puede aumentarse la acción antioxidante de la mezcla con la adición de acido ascórbico o sus sales.

ALERGENOS

Composiciones de acuerdo con: Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del consejo de 20 de marzo de 2.000 - R(CE)178/2002 – RD1245/2008 – R(CE)41/2009.

INGREDIENTES	SI/NO
Cereales que contengan gluten y productos a base de cereales que contengan gluten	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevos	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Soja y productos a base de Soja	NO
Cacahuetes y productos a base de Cacahuetes	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO
Anhídridosulfuroso y sulfitos en concentraciones superiors a (SO_2) a 10/mg/kgo 10mg/litro en el producto final	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Altramuces y productos derivados	NO
Moluscos y derivados	NO

Gluten (Presencia mayor a 10 ppm)	NO
GMO'S (Presencia de organismos genéticamente modificados OGM>0,9%)	NO
Estado de irradiación	NO IRRADIADA.