

## Информационный бюллетень

EuroVanillin Plus :

EuroVanillin Plus/ Plus F  
EuroVanillin Plus 1200  
EuroVanillin Plus DS

EuroVanillin Plus/ Plus F представляет собой продукт на основе ванилина из лигнина. Профиль аромата чистый и ровный сливочный.

## Соблюдение установленных норм

Продукты, поставляемый компанией Borregaard Ingredients , подчиняются регулирующим нормам и правилам относительно пищевых добавок, например, Директива ЕС по Ароматизаторам и Гигиене ( Директивы ЕС № 1334/2008/ЕС, и № 852/2004) .Более подробная информация указана в отдельной спецификации для каждого продукта .

Эти продукты разрешены для использования в качестве пищевых ароматизаторов. Нет никаких ограничений; «Не применимо»; Например Приложение I Директива по Ароматам. Эти продукты не содержат никаких аллергенов, например , Директива ЕС № 1169/2011 (информация о пищевых продуктах)

## Декларация пищевой ценности

Ароматизаторы освобождаются от требования обязательной декларации по питательной ценности приведенной в разделе 3 информации о пищевой регуляции.,например, Приложение V Регламента (ЕС). 1169/2011.

Параметр	EuroVanillin Plus /Plus F в 100 г	EuroVanillin Plus 1200 в 100 г	EuroVanillin Plus DS в 100 г
Вода	<1.0 г	<1.0 г	<1.0 г
Энергия	152 Ккал/636 КДж	224 Ккал/953 КДж	84 Ккал/355 КДж
Протеины	0 г	0 г	0 г
Жир <sup>1</sup>	0 г	0 г	0 г
Холестерин	0 г	0 г	0 г
Спирт	0 г	0 г	0 г
Зола	<0.05 г	<0.05 г	<0.05 г
Органические кислоты <sup>2</sup>	0 г	0 г	0 г
Пищевые волокна	0 г	0 г	0 г
Витамины	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют

1 -Жир определяется как сумма жирных кислот выраженная в через триглицериды

2-тарtrat, малат, изоцитрат, цитрат, лактат, аскорбат, ацетат, фумарат, пропионат, галактат , сукцинат.



## Сертификация

Все наши продукты линейки EuroVanillin удовлетворяют требованиям системы безопасности сертификации пищевых продуктов **-FSSC 22000**. Это система на основе ISO международно признанной схемы сертификации, аудита и безопасности пищевых продуктов во всей цепочке поставок. Система включает анализ рисков и критических контрольных точек (НАССР); система управления безопасностью пищевых продуктов. Продукт контролируется для биологических, химических и физических рисков, связанных с производством, закупкой и обработкой как сырья, так и производства, распределения и потребления готовой продукции.

Наша компания также сертифицирована по системе ISO; ISO 9001, ISO 14001 и ISO 50001. **ISO 9001** гарантирует, что потребители получают стабильное, хорошее качество продукции и услуг.

Наша компания зарегистрирована в Sedex (the Supplier Ethical Data Exchange) Это не коммерческая организация, ответственная за проведение этики в бизнесе в глобальной системе цепочек поставок. Регистрационный номер SEDEX: S629044065267

Продукты являются кошерными и халяльными

## Микробиологические параметры

Определение микробиологического загрязнения продуктов осуществляется с использованием известных, признанных аналитических методов. Микробиологическая спецификация соответствует USP и BP фармакопеям. В каждой партии контролируются физические параметры, такие как цвет, запах и чистота. Параметры регулярно определяются на случайных выбранных партиях, один раз в месяц или два раза в год.

Параметр	Спецификация	Метод
Aerobic (total) plate count <sup>1</sup>	< 100 CFU/g	NMKL 86
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 CFU/g	3M 01/06-09/97
Coliform bacterial/ <i>E.coli</i> 37 °C	Отсутствуют /10 g	3M 01/02-09/89A
Thermo tolerant coliform bacteria	< 10 CFU/g	NMKL 125
<i>Salmonella</i>	Отсутствуют /25 g	QUA 18/03-11/02
<i>Enterococcus</i> Species	< 100 CFU/g	NMKL 68
Positive <i>coagulase staphylococcus</i>	< 10 CFU/g	3M 01/09-04/03
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g	NMKL 67
<i>Listeria monocytogenes</i>	Отсутствуют /25 g	NordVal 022
Aerobic spores <sup>1</sup>	< 10 CFU/g	NMKL 189
Anaerobic spores <sup>1</sup>	< 10 CFU/g	NMKL 189
Sulphite reducing anaerobes <sup>2</sup>	< 10 CFU/g	NMKL 56
Дрожжи <sup>1</sup>	< 10 CFU/g	NMKL 98
Плесень <sup>1</sup>	< 10 CFU/g	NMKL98

**3M:** Afnor Certificate Petri film method

**BRD:** Bio Rad (Afnor Certificate)

**NMKL:** Nordic Committee on Food Analysis

**QUA:** Qualicon (Afnor Certificate on PCR method)

- 1) Анализируется один раз в месяц, другие анализы проводятся дважды в год  
2) Сульфатное сокращение анаэробов также включает себя *Clostridium Perfringens*

## Минеральные примеси и тяжелые металлы

Образцы продуктов отбираются и анализируются два раза в год для определения содержания минеральных примесей и тяжелых металлов. Для продуктов EuroVanillin также осуществляется скрининг с помощью LC / MS / MS и GC / MS методов на предмет загрязнения пестицидами. Уровни спецификации соответствуют нормативным требованиям общего закона о пищевых продуктах. Предел обнаружения (LOD) и предел количественного определения (LOQ) для этих методов ниже значений указанных в спецификации.

Элемент	Спецификация	Метод
Алюминий (Al)	< 5 ppm	ICP
Мышьяк (As)	< 0.05 ppm	NMKL 161 1998 mod
Кальций (Ca)	< 5 ppm	ICP
Кадмий (Cd)	< 0.5 ppm	ICP
Хром (Cr)	< 0.5 ppm	ICP
Медь (Cu)	< 0.5 ppm	ICP
Железо (Fe)	< 0.5 ppm	ICP
Ртуть (Hg)	< 0.1 ppm	AAS-c.v.
Калий (K)	< 15 ppm	ICP
Магний (Mg)	< 2 ppm	ICP
Марганец (Mn)	< 0.5 ppm	ICP
Молибден (Mo)	< 5 ppm	ICP
Натрий (Na)	< 20 ppm	ICP
Никель (Ni)	< 0.5 ppm	ICP
Фосфор (P)	< 5 ppm	ICP
Свинец (Pb)	< 1 ppm	ICP
Селен (Se)	< 0.1 ppm	NMKL 161 1998 mod
Цинк (Zn)	< 0.5 ppm	ICP
Хлор (Cl)	< 100 ppm	Ионоселективный электрод
Йод (I)	< 10 ppm	EN 15111
Сера (S)	< 50 ppm	ICP
Скрининг пестицидов	LOQ	LC/MS/MS and GC/MS

ASP-атомно-эмиссионная спектроскопия AAS = атомно-абсорбционная спектроскопия



## Растворимость EuroVanillin Plus /Plus F

Приблизительная растворимость г/л

Температура °C	5	10	15	20	25	30	35	40	50	80
Вода г	5	6	8	10	15	20	30	35	50	80
Пропиленгликоль				350	400	450	500	540	625	

## Растворимость EuroVanillin Plus 1200

Приблизительная растворимость г/л

Temperature °C	20	25	30	35	40	50
Вода	5	9	13	16	20	25
Пропиленгликоль		270	300	330	360	417

## Маркировка

В ЕС ароматизаторы должны быть указаны либо термином "ароматизатора (ов)", либо более определенным названием, как это определено в приложении VII, часть D, в Директиве (ЕС) № 1169/2011. Предлагаем нашим потребителям декларировать эти продукты следующим образом: "ароматизатора (ов)", "ванильный ароматизатор" или "ароматизатор ваниль".

Для США, предложенная декларация для этих продуктов - "искусственный ароматизатор".

Для того, чтобы связаться с Borregaard, звоните по телефону +47 69 11 8000 или найдите ближайшего к вам партнера нашей компании на «карте дистрибьюторов» на [www.vanillin.com](http://www.vanillin.com)

Продукты для рынка Азии производятся в Сингапуре:

Borregaard S.E.A. Pte Ltd 111 C  
(4-th floor ) Telok Ayer Street  
068580 Singapore  
Singapore

[www.vanillin.com](http://www.vanillin.com)    [www.sustainablevanillin.com](http://www.sustainablevanillin.com)    [www.borregaard.com](http://www.borregaard.com)

В настоящем документе приведена информация, основанная, насколько нам известно, на имеющихся в данный момент знаниях. Она приводится только для сведения и никоим образом ни к чему не обязывает при использовании нашей продукции, особенно в том, что касается нарушения чьих-либо прав или предвзятости по отношению к третьим лицам. Мы гарантируем, что наша продукция при продаже соответствует нашим спецификациям в вопросах безопасности. Данная информация ни в коем случае не может подменять собой проведение нужных предварительных тестов, поскольку только они могут подтвердить, что продукция пригодна для конкретного применения. Ответственность за соответствие местному законодательству и получение необходимых сертификатов и разрешений несут пользователи. Предлагается, чтобы пользователи удостоверились в наличии у них самой последней версии настоящего документа и воспользовались нашими услугами по предоставлению любой дополнительной информации