

## SPECIFICHE DI PRODOTTO

Descrizione: nat. L-Menthol cryst.

Codice: S0401789

### Identificazione

CAS: 2216-51-5

EINECS/EC-No.: 218-690-9

FEMA-Nummer: 2665

FDA: 172.5

### Dati fisici

Aspetto (secondo FL M-AP-001): cristallino, quasi incolore

Profilo sensoriale (secondo FL M-SP-002): Per utilizzo corretto, tipico profilo sensoriale.

Punto di infiammabilità :  
(secondo FL ASTM D6450) > 100 °C

Punto di fusione (secondo FL EuAB 2.2.14): 42 .. 44 °C

Densità relativa (secondo FL EuAB 2.2.5): non applicabile

Indice di rifrazione (secondo FL EuAB 2.2.6): non applicabile

Rotazione ottica (secondo FL EuAB 2.2.7): -51° ... -48° (a20)

### Dati microbiologici

Riferimenti: Collezione tedesca dei metodi secondo § 64 LFGB o norme ISO

Conta batterica complessiva: max. 1.000 / g

Lieviti: max. 100 / g

Muffe: max. 100 / g

Enterobacteriaceae: max. 10 / g

Batteri coliformi: neagtivo in 0.1 g

Escherichia coli: negativo in 1 g

Salmonella: negativo in 50 g

### **Impurezze**

Nel regolamento (CE) N. 1334/2008 non sono stabiliti limiti per i metalli pesanti. Tali limiti fanno pertanto riferimento a quelli della precedente Direttiva N. 88/388/CE.

Arsenico (As):	max. 3 ppm
Cadmio (Cd):	max. 1 ppm
Mercurio (Hg):	max. 1 ppm
Piombo (Pb):	max. 10 ppm

### **Valori nutrizionali**

Riferimenti:	Codex Alimentarius „Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985)”; IOFI „Information Letter No 1438 - Energy value of flavourings”; Valori medi calorici calcolati degli aromatizzanti
Etanolo:	0.00 peso% 0.00 volume%
Valore calorico:	0 kcal/100 g 0 kJ/100 g
Proteine:	0.0 g/100 g
Carboidrati:	0.0 g/100 g
Zuccheri:	0.0 g/100 g
Grassi:	0.0 g/100 g
Fibre:	0.0 g/100 g
Coloruro di sodio:	0.0 g/100 g

### **Idoneità per regimi dietici speciali**

Ovo-Lacto-vegetariano <sup>1</sup> :	Si
Vègano <sup>2</sup> :	Si

<sup>1</sup> (cioè l'articolo non contiene prodotti di carne)

<sup>2</sup> (cioè l'articolo non contiene prodotti di origine animale, incluso miele)

### **Stoccaggio e maneggio**

Condizioni:	Stoccare in contenitori ermetici in luogo fresco e secco, al riparo dalla luce.
Temperatura:	Temperatura di stoccaggio consigliata 10-20 °C.
Shelf life:	In contenitori adatti chiusi minimo 36 mesi. Per lo stoccaggio successivo alla shelf life, il prodotto deve essere ritestato.

Vorremmo sottolineare che i dati sulla microbiologia, i metalli pesanti, i valori nutritivi e l'idoneità a particolari forme dietologiche non si basano su analisi dell'articolo concreto, bensì si tratta di dati basati su dati dei fornitori o di valori generici derivanti dall'esperienza che sono fondamentalmente validi per articoli come quello succitato. Per tale ragione non ci assumiamo nessuna responsabilità per tali dati riguardante il loro impiego o l'impiego dell'articolo da parte del cliente. È piuttosto responsabilità del cliente verificare lui stesso i singoli dati in caso di necessità, ad es. con analisi proprie, e assicurarsi dell'ammissibilità della circolazione.

Questo è un documento digitale e pertanto valido senza firma.