

PRODUCT SPECIFICATION - SENSORY ADDITIVE FOR FEED

Product Description: Eucalyptol, yr. BZEU01CD
Article No.: S0403011

Identificazione

CAS 1:	470-82-6
CAS2:	Sconosciuto
EINECS/EC-No.:	207-431-5
FEMA-Nummer:	2465
Identification No.:	2b03001
Specific name given upon approval:	1,8-Cineole

Dati fisici

Aspetto (secondo FL M-AP-001):	liquido, limpido, incolore
Profilo sensoriale (secondo FL M-SP-002):	Per utilizzo corretto, tipico profilo sensoriale.
Punto di infiammabilità : (secondo FL ASTM D6450)	51 °C
Punto di fusione (secondo FL EuAB 2.2.14):	1,0 °C
Punto di congelamento (secondo FL EuAB 2.2.18):	Sconosciuto
Densità relativa (secondo FL EuAB 2.2.5):	0.915 ... 0.935 (d20/4)
Indice di rifrazione (secondo FL EuAB 2.2.6):	1.448 ... 1.468 (nD20)
Rotazione ottica (secondo FL EuAB 2.2.7):	-5° ... +5° (a20)

Declaration for Feed

The product is suitable for use in animal nutrition according to regulation (EC) No. 1831/2003.
The following parameters are applicable:

Functional group:	Flavouring compound
Not approved for the following animal species:	no limitations
Recommended maximum content of the active substance of complete feedingstuff with a moisture content of 12 %:	5 mg/kg

Dati microbiologici

Riferimenti:	Collezione tedesca dei metodi secondo § 64 LFGB o norme ISO
Conta batterica complessiva:	max. 1.000 ufc/g
Lieviti:	max. 100 ufc/g
Muffe:	max. 100 ufc/g

Enterobacteriaceae:	max. 10 ufc/g
Batteri coliformi:	negativo in 0,1 g
Escherichia coli:	negativo in 1 g
Salmonella:	negativo in 50 g

Informationen on undesirable substances

The limits on undesirable substances according to directive 2002/32/EC are met as far as applicable.

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

Stoccaggio e maneggio

Condizioni:	Stoccare in contenitori ermetici in luogo fresco e secco, al riparo dalla luce.
Temperatura:	Temperatura di stoccaggio consigliata 10-25 °C.
Shelf life:	In contenitori adatti chiusi minimo 36 mesi. Per lo stoccaggio successivo alla shelf life, il prodotto deve essere ritestato.

We expressly state that information regarding microbiology, contaminants, nutritional values and maximum contents of the active substance uses is not based on analyses of the actual product, but instead is provided on the basis of supplier statements or general empirical values that apply in principle to products such as the aforementioned one. Declarations regarding the ingredients/constituents of the product(s) are results of a calculatory analysis and do not include the presence of traces due to technically unavoidable impurities. All information provided are based on currently available information and are non-binding. The customer is responsible for verifying this information if necessary, e.g., by conducting its own analyses, and ensuring marketability.

Questo è un documento digitale e pertanto valido senza firma.