

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Descrizione: Thymol
Codice: S0400715

Identificazione

CAS: 89-83-8
EINECS/EC-No.: 201-944-8
FEMA-Nummer: 3066
FDA: 172.5

Dati fisici

Aspetto (secondo FL M-AP-001): cristallino, bianco
Profilo sensoriale (secondo FL M-SP-002): Per utilizzo corretto, tipico profilo sensoriale.
Punto di infiammabilità : 102 °C
(secondo FL ASTM D6450)
Punto di fusione (secondo FL EuAB 2.2.14): 48-52 °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): non applicabile

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 (Rev. 1 - 1993)); IOFI Informationsbrief Nr. 1295: "Calorific 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 ¹ :	Si
Vègano ² :	Si

¹ (cioè l'articolo non contiene prodotti di carne)

² (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.