

DÉPARTEMENT TECHNIQUE

BULLETIN N° 110

IDENTIFICATION DU PRODUIT: 1100

DENOMINATION DU PRODUIT: R.M.S. EXTRABASE

DEFINITION: *Extraction selective des feuilles de ROMARIN (ROSMARINUS officinalis L.), libre de camphre et la presque totalité de chlorophylle et huile essentielle. Après sa purification, le produit est supporté par la maltodextrine.*

ORIGINE DU VÉGÉTAL OU MATIÈRE PREMIÈRE : *Espagne, Aire Méditerranéenne*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES:

ASPECT:	Masse solide sous forme de poudre.
COULEUR:	Vert sombre.
ODEUR ET SAVEUR:	Caractéristique, légèrement à la plante
DISPERSABILITÉ:	En huiles végétales au 1%.
HUILES VOLATILES:	Moins de 1%
DISSOLVENTES D' EXTRACTION:	Moins de 40 ppm.

UTILISATIONS:

De 0,2% à 0,5% ,du contenu gras de l'aliment.

En charcuterie grasse de porc ou de poulet l'utilisation jusqu'à 1% du total de la masse.

STATUS LEGAL:

Extracto natural (natural flavors).

GRAS Revision of 21 Code of Federal Regulation 21 CFR, Part. 182-20.

FEMA n° 2992

CEE: Council Directive 88/388/ECC y 88/344/ECC. No. CoE 406

ANÁLISE BACTERIOLOGIQUE:

Compte total (aerobies):	max. 1000 u.f.c./gr.
Champignons et moisissures:	max. 100 u.f.c./gr.
E. Coli:	Negatif
Salmonella:	negatif



DÉPARTEMENT TECHNIQUE

CARACTÉRISTIQUES ANTIOXYDANTES:

Action effective antioxydante et antiranciante.

Stabilisation d'huiles avec un haut contenu d'acides gras.

Protection de la couleur et matériaux aromatiques des produits naturels.

Action protectrice des contaminations bactériennes.

Son usage est recommandé dans les produits suivants:

Huiles, graisses et lipides alimentaires sensibles au rance et à la dégradation.

Dans les préparations d'épices, conserves de poisson et de viande, fumés, mayonnaises, sauces et soupes déshydratées.

Compositions aromatiques et cosmétiques.

Plats cuisinés, charcuterie, snacks et chewing gum.

Produits à base de viande, poissons et fruits secs.

EFFET SYNÉRGIQUE:

Dans les mélanges d'extraits naturels contenant Tocopheroles et Acide citrique, l'action antioxydante du mélange augmente.

PRESENTATION:

Emballage de carton avec un sac de polyéthylène (20 kgs de poids net).

CONDITIONS DE STOCKAGE:

Emballages pleins et fermés (protéger de la lumière, de l'air et de la chaleur).

Garder en ambiance sèche à une température inférieure à 30 °C.