

DEPARTAMENTO TÉCNICO

BOLETÍN Nº 110

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: 1100

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: R.M.S. EXTRABASE

DEFINICIÓN: *Extracción selectiva de las hojas de ROMERO (ROSMARINUS officinalis L.), libre de alcanfor y la casi totalidad de clorofila y aceite esencial. Después de su purificación, el producto es soportado sobre maltodextrina.*

ORIGEN DEL VEGETAL O MATERIA PRIMA: *España, (Área Mediterránea)*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ASPECTO:	Masa solida en forma de polvo.
COLOR:	Verde parduzco.
OLOR Y SABOR:	Caracteristico, ligeramente al vegetal.
DISPERSDABILIDAD:	En Aceites vegetales al 1%.
ACEITES VOLATILES:	Menos del 1%
DISOLVENTES DE EXTRACCIÓN:	Menos de 40 ppm.

USOS:

De 0,2% a 0,5% sobre el contenido graso del alimento.

En embutidos grasos de cerdo o pollo puede usarse hasta el 1% sobre el total de la masa.

STATUS LEGAL:

Extracto natural (natural flavors).

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

FEMA nº 2992

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

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO:

Contaje total (aerobios):	max. 1000 u.f.c./gr.
Hongos y Mohos:	max. 100 u.f.c./gr.
E. Coli:	negativo
Salmonella:	negativo



DEPARTAMENTO TÉCNICO

CARACTERÍSTICAS ANTIOXIDANTES:

- Acción efectiva antioxidante-antienranciante.*
- Estabilización de aceites con alto contenido de ácidos grasos.*
- Protección del color y materiales aromáticos de los productos naturales.*
- Acción protectora de las contaminaciones bacterianas.*

Recomendado su uso en los siguientes fabricados:

- Aceites, grasas y lípidos alimenticios sensibles al enranciamiento y degradación.*
- En los preparados de especias, conservas de pescado y de carne, ahumados, mayonesas, salsas y sopas deshidratadas.*
- Composiciones aromáticas y cosméticas.*
- Platos cocinados, embutidos, snacks y chicles.*
- Productos de carne, pescados y frutos secos.*

EFFECTO SINÉRGICO:

- En mezclas con extractos naturales conteniendo TOCOFEROLES y ACIDO CITRICO, aumenta la acción antioxidante de la mezcla.*

ENVASADO:

- Caja de cartón con bolsa de polietileno (20Kgs. de peso neto).*

CONDICIONES DE ALMACENAJE:

- Envases llenos y cerrados. Proteger de la luz, del aire y del calor.*
- Almacenar en ambiente seco a una temperatura inferior a los 30°C.*