

## DEPARTAMENTO TÉCNICO

**BOLETÍN Nº 110**

**IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: 1200**

**DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: R.M.S. EXTRABASE**

**DEFINICIÓN:** *Extracción muy selectiva de las hojas de ROMERO (ROSMARINUS officinalis L.), libre de alcanfor y la casi totalidad de clorofila, ceras y aceite esencial, consiguiendo un producto altamente hidrosoluble.*

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

### **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

ASPECTO:	<i>Líquido espeso.</i>
COLOR:	<i>Verde parduzco.</i>
OLOR Y SABOR:	<i>Característico, ligeramente al vegetal.</i>
SOLUBILIDAD:	<i>En agua al 1% con ligera opalescencia.</i>
ACEITES VOLATILES:	<i>Menos del 1%</i>
DISOLVENTES DE EXTRACCION:	<i>Menos de 40 ppm.</i>
SOLVENTE:	<i>Propilenglicol.</i>

### **USOS:**

*De 0,4% a 0,8% sobre el contenido graso del alimento.*

### **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:**

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

### **CARACTERÍSTICAS ANTIOXIDANTES:**

*Acción efectiva antioxidante-antienranciante en aceites y grasas que se encuentren emulsionados en fases agua/aceite.*

*Protección del color y materiales aromáticos de los productos naturales.*

*Acción protectora de las contaminaciones bacterianas.*



## **DEPARTAMENTO TÉCNICO**

### **Recomendado su uso en los siguientes fabricados:**

*En los preparados de especias, conservas de pescado y de carne, ahumados, mayonesas, salsas y sopas.*

*Composiciones aromáticas y cosméticas.*

*Platos cocinados, embutidos, snacks y chicles.*

*Productos de carne, pescados y frutos secos.*

*Zumos y bebidas refrescantes.*

### **EFFECTO SINÉRGICO:**

*En casos particulares y en determinadas proporciones puede aumentarse la acción antioxidante de la mezcla con la adición de ácido ascórbico o sus sales.*

### **ENVASADO:**

*Jerricanes con 20 Kgs. de peso neto.*

### **CONDICIONES DE ALMACENAJE:**

*Envases llenos y cerrados. Proteger de la luz, del aire y del calor.*

*Almacenar a una temperatura inferior a los 30°C.*