

DEPARTAMENTO TÉCNICO

BOLETÍN Nº 110

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: 1300

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: R.M.S. EXTRABASE

DEFINICIÓN: *Extracción selectiva de las hojas y tallos de ROMERO (ROSMARINUS officinalis L.) y SALVIA (SALVIA officinalis L.), libre de alcanfor y tuyonas, así como de la casi totalidad de clorofilas, ceras y aceite esencial. Después de su purificación, el producto es solubilizado en aceite vegetal, conteniendo 5% de tocoferoles naturales.*

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 aceites vegetales al 1% .</i>
ACEITES VOLATILES:	<i>Menos del 1%</i>
DISOLVENTES DE EXTRACCION:	<i>Menos de 40 ppm.</i>
SOLVENTE:	<i>Aceite vegetal.</i>

USOS:

De 0,2% a 0,5% 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.

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.



DEPARTAMENTO TÉCNICO

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.

Composiciones aromáticas y cosméticas.

Platos cocinados, embutidos, snacks y chicles.

Productos de carne, pescados y frutos secos.

EFFECTO SINÉRGICO:

La unión de los dos extractos naturales (romero y salvia) en la cantidad justa aumenta la acción antioxidante de la mezcla por un efecto sinérgico.

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.