

## BATATRAX

**Descrição:** Produto aromatizante para uso alimentar.

**Aplicações:** Aplicar em alimentos armazenados, tais como batatas, cebolas, alhos, milho, feijão, favas, ervilhas, grão, etc.

**Utilizações autorizadas:** Classificação de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e o Regulamento (CE) n.º 1334/2008: Aromatizante Restrições à utilização na UE: Dosagem de acordo com as BPF.

**Composição:**

- Ingredientes aromatizantes: Substâncias aromatizantes
- Outros ingredientes: cloreto de sódio

**Sugestão de rotulagem** <sup>(1)</sup>: Aromatizante.

**Dose recomendada e modo de emprego:** Recomenda-se uma dose de 400g Batatrax/tonelada de batata. Nota: Não necessita de cobrir a totalidade do alimento a tratar, devido ao seu forte odor, o produto tem eficácia em toda a zona tratada.

**Prazo de validade:** 12 meses a partir da data de fabrico, nas condições de conservação indicadas.

**Apresentação comercial:** Embalagem adequada para contacto com os alimentos. Frasco de 400g.

**Condições de armazenamento:** Conservar na embalagem original, em local fresco e seco, protegido da luz solar direta e em local fresco e seco. Recomenda-se que seja armazenado evitando temperaturas extremas. Evitar condições de humidade elevada que possam provocar o endurecimento do produto. Não consumir após a data de validade.

**RGSA:** 31.456/GR

**Legislação:** Regulamento (CE) n.º 1333/2008 relativo aos aditivos alimentares, Regulamento (CE) n.º 1334/2008 relativo aos aromas, Regulamento (CE) n.º 1169/2011 relativo à rotulagem, Regulamentos (CE) n.º 1829/2003 e (CE) n.º 1830/2003 relativo aos OGM, Regulamento (CE) n.º 2023/915 relativo aos contaminantes, Regulamento (CE) n.º 231/2012 relativo às especificações para os aditivos alimentares, bem como toda a restante legislação comunitária aplicável.

**Dados de segurança:** De acordo com o Regulamento 820/878, esta mistura não está classificada como perigosa, mas pode conter substâncias perigosas, pelo que se recomenda a consulta da ficha de dados de segurança antes de manusear o produto.

**Informações relacionadas com os Organismos Geneticamente Modificados (OGM):** De acordo com os Regulamentos (CE) 1829/2003 e 1830/CE, a utilização deste produto não implica a rotulagem do alimento final como OGM. Este produto é feito a partir de ingredientes que NÃO contêm e NÃO foram produzidos a partir de OGM.

**Informação relativa a tratamentos de radiação:** Este produto NÃO foi sujeito a radiação e NÃO contém ingredientes tratados com radiação (referindo-se a radiação ionizante e não ionizante).

**Informações sobre alergénios <sup>(2)</sup> (De acordo com o Regulamento 1169/2011 e alterações subsequentes):**

ALÉRGENO	Conteúdo do ingrediente
Cereais que contêm glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas variedades híbridas e produtos derivados	não
Crustáceos e produtos de crustáceos	não
Ovos e ovoprodutos	não
Peixe e produtos à base de peixe	não
Amendoins e produtos à base de amendoins	não
Soja e produtos de soja	não
Leite e produtos lácteos (incluindo lactose)	não
Frutos de casca rija, ou seja, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pecã, nozes pecã, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia e nozes australianas e produtos derivados	não
Aipo e produtos derivados	não
Mostarda e produtos derivados	não
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	não
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg em termos de SO <sub>2</sub>	não
Tremoços e produtos à base de tremoços	não
Moluscos e produtos de moluscos	não

### Especificações

Parâmetros físico-químicos	Intervalo de aceitação
Aspeto	Pó granular
Cor	Branco ligeiramente amarelado
Odor	caraterístico a cebola
pH (Sol. 4%)	6,5 – 7,5
Humidade	< 10%
Total de metais pesados (parâmetros não determinados regularmente por lote)	Intervalo de aceitação
Cadmio (Cd)	< 0,5 ppm
Arsénico (As)	< 0,5 ppm
Mercurio (Hg)	< 0,1 ppm
Parâmetros microbiológicos (parâmetros não determinados regularmente por lote)	Intervalo de aceitação
Aerobios mesófilos	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Bolores	< 250 ufc/g
levaduras	< 250 ufc/g
Salmonella sp.	Ausência /25 g
Listeria monocytogenes	Ausência 25 g
E. Coli	Ausência / g

(1). Sugestão de rotulagem: A decisão final sobre a rotulagem cabe ao fabricante do género alimentício.

(2). Informação sobre alergénios: A nossa empresa controla a presença de alergénios, aplicando as precauções necessárias de forma responsável para evitar a contaminação cruzada. Apenas os ingredientes contidos devem ser rotulados.

As informações fornecidas neste documento baseiam-se na legislação atual aplicável na União Europeia, no autocontrolo, nos resultados analíticos e na análise de riscos e pontos de controlo críticos (HACCP). É da responsabilidade do utilizador cumprir a legislação em vigor no seu país e não infringir qualquer limitação. Esta ficha é válida enquanto não existir uma edição posterior. Ver edição atual.