

VAINILLINA

Código de producto	SPV
Formatos disponibles	SPV50 · 50 g · Stand-up SPV100 · 100 g · Stand-up SPV200 · 200 g · Stand-up
Origen	Francia
País de envasado	Italia

El producto

Aroma para alimentos. Polvo cristalino de color blanco a crema con olor característico. Pureza mínima del 99,95%. Compuesto químico: 4-Hidroxi-3-metoxibenzaldehído (C₈H₈O₃), obtenido a partir de guayacol de origen sintético.

Ingredientes

100% vainillina

Uso y dosificación

0.05% - Máx 0.3%. Dosis recomendada: 1 gramo por kilogramo de masa. Para maximizar el aroma, disolver la vainillina en una pequeña cantidad de líquido caliente (leche, nata o alcohol) antes de incorporar a la masa. Perfecta para tartas, pasteles, pandoro, panettone y todas las preparaciones de repostería.

Advertencias

ATENCIÓN

Indicaciones de peligro: H319 Provoca grave irritación ocular.

Consejos de prudencia: P264 Lavarse bien las manos después del uso - P280 Proteger los ojos y la cara.

P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: lavar cuidadosamente durante varios minutos. Retirar las lentes de contacto si es fácil hacerlo. Continuar lavando P337+P313. Si la irritación ocular persiste consultar con un médico.

Conservación

Hasta 32 meses desde la fecha de producción.

Almacenamiento

Conservar el recipiente en lugar fresco, bien ventilado y protegido de la humedad. Evitar exposición directa al sol y a los rayos ultravioleta.

Materiales del envase

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Consultar la normativa de su municipio. Se declara que los materiales usados para el envasado del producto cumplen con los reglamentos de la Unión Europea, y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración de conformidad original.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni ha sido obtenido a partir de organismos modificados genéticamente, conforme a lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y posteriores modificaciones. Producto no peligroso en las condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento EU 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

AROMAS: conforme al Reglamento CE 1334/2008 relativo a los aromas y a ciertos ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes destinados a ser utilizados en y sobre los alimentos.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

VAINILLINA

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	63 kJ
Energía	15 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	0,0 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Fibra	0,0 g
Proteína	0,0 g
Sal	0,0 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Título	> 99,99	%	
Fisicoquímicos Punto de fusión	82,0 ± 1,0	°C	
Fisicoquímicos Pérdida por secado	< 0,50	%	
Fisicoquímicos Residuo a la ignición	< 0,05	%	
Metales pesados Metales pesados	< 10	ppm	
Metales pesados Arsénico (As)	< 3	ppm	
Fisicoquímicos Cenizas sulfatadas	< 0,05	%	
Fisicoquímicos Color (Solución en etanol)	< 35	Hazen	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Otros Benceno y tolueno	Ausente		
Otros Tolueno	Ausente		

VAINILLINA

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

La información proporcionada en esta ficha, aunque precisa y redactada según nuestros mejores conocimientos actuales, tiene carácter exclusivamente informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad respecto al uso indebido del producto en cuestión.