

# ВАНИЛЬНЫЕ АРОМАТЫ для ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



ООО "ТЕРЕЗА-ИНТЕР"

Москва-Париж

**2006** ГОД

# Лучшие ванильные ароматы



- На любой вкус:

Классическая ваниль и сочетание ванилина с различными вкусоароматическими добавками (апельсин, банан, орех, кофе и пр.)

Ванильные ароматизаторы собственного производства и производства ведущих иностранных производителей

- Для любых технологий:

Кристаллические, порошкообразные и жидкие ароматизаторы ванили

Ароматизаторы ванили для холодных и термотехнологий

# Впечатляющий ассортимент из одних рук

*ванильные ароматы:*

- для кондитерских изделий,
- для выпечки,
- для мороженого,
- для молочных изделий

**и не только!**



# Содержание



- История аромата
- Ваниль *или* ванилин?
- Ванилин в пищевой промышленности
- Ассортимент ванильных ароматов от ООО "ТЕРЕЗА-ИНТЕР"
- Характеристики и профили отдельных видов ароматизаторов ванили
- Соответствие ароматизаторов ванили действующим нормативам

# ИСТОРИЯ АРОМАТА:

## Ваниль - «королева пряностей»

Ванильный аромат - самый известный и популярный аромат у производителей продуктов питания и напитков - получил известность и признание европейцев после открытия испанскими конкистадорами Нового Света (XV век).

У древних ацтеков ваниль использовалась в качестве ценной пряности задолго до завоевания их территории испанцами.

Необычайно тонкий и изысканный аромат быстро покорила Европу. **Елизавета I**, английская королева, даже издала указ о внесении ванили в список официально используемых пряностей как "**королеву пряностей**"!



# ВАНИЛЬ:

## Справочная информация



*Vanilla planifolia*



- **Ботаническая характеристика:** Ваниль, употребляемая в качестве пряности, представляет собой однокамерный плод-коробочку многолетнего травянистого вьющегося растения длиной до 20 м семейства Орхидных (Orchidaceae). Цветки ванили опыляются насекомыми, чаще - искусственно. Растение плодоносит на третий год после посадки в течение 20-40 лет.
- **Происхождение и распространение:** Родиной ванили являются влажные и теплые леса Восточной Мексики. В настоящее время кроме Мексики ваниль культивируют во Флориде, в Бразилии, Парагвае, на Мадагаскаре, Яве, Реюньоне, Маврикии, Цейлоне, Таити и в Западной Африке.
- **Коммерческие сорта:** определяются географическим происхождением ванили. Лучшей считается **мексиканская ваниль** (длина плодов - 25-30 см). Плоды **бурбонской**, или **реюньонской ванили** примерно на треть меньше мексиканской, окраска более темная. Такими же характеристиками обладают **яванская** и **цейлонская ваниль**. **Маврикийская ваниль** светлее мексиканской, аромат ее выражен гораздо слабее, длина плодов - до 15 см. Самую меньшую ценность (по сравнению с другими сортами) представляет собой **таитянская ваниль** (отличается красновато-бурой окраской, длина стручков - 12-14 см).



# ВАНИЛЬ:

## Справочная информация

- **Особенности переработки:** Плоды собирают вручную в фазе неполной зрелости, когда они еще лишены запаха. Темно-коричневая окраска и характерный аромат появляются в результате ферментации. Процесс специальной обработки включает в себя помещение плодов в горячую воду (80-85° С) с последующим недельным "потением" на солнце в шерстяных полотенцах и 2-3 месячной сушкой на открытом воздухе, в тени, до тех пор, пока на стручках не появится свободный ванилин в виде тонких игольчатых кристаллов. Понятно, что в процессе такой сложной и длительной обработки натуральное качество ванили может быть улучшено или ухудшено.



Высушенные плоды  
ванили

- **Химический состав:** Высушенные плоды содержат ванилин, азотистые вещества, эфирное масло, жир, воск и смолы, сахар, безазотистые экстрактивные вещества, анисовые альдегид и спирт, эфиры коричной кислоты, клетчатку и т.д. При этом содержание ванилина в стручках различно - *Vanilla planifolia* содержит 1,16-2,75%, *Vanilla pompona* только 0,13%.
- **Применение:** Традиционно ваниль добавляется в варенье, выпечку, пудинги, творожные изделия, кремы, напитки, десертные блюда, мороженое, шоколад и т.д. В США ваниль входит в состав ароматического препарата для гаванской сигары и турецкого табака. Вкус ванили горький, поэтому ее часто смешивают с сахарной пудрой. Для ароматизации блюд и напитков добавляют кусочек стручка длиной несколько сантиметров, который извлекается непосредственно перед сервировкой. Для добавления в тесто или в сладости используют ванильный сахар. Норма закладки ванили - 1/20 стручка на порцию или четверть стручка на 1 кг теста.

# ИСТОРИЯ АРОМАТА:

## ОТ ВАНИЛИ К ВАНИЛИНУ

- Капризность ванили как культуры, необходимость её искусственного опыления, в результате которого лишь 50% цветков дают стручки, а также длительность её обработки привели к тому, что ваниль и по сей день остаётся одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке.

**Дороговизна ванили побудила ряд стран к производству её искусственного заменителя - ванилина.**



- Впервые этот белый кристаллический порошок удалось синтезировать в XIX веке. В 1874 году было синтезировано идентичное натуральному вещество - **ванилин**, позднее - **этилванилин** (арованилон) с ароматом, близким по характеру к аромату ванилина, но в 3-4 раза более интенсивным.
- Долгое время рецепт ванилина держали в секрете, однако, сейчас его производят повсеместно.



# ВАНИЛЬ или ВАНИЛИН?

**Запах - общее достояние ванили и ванилина**, поэтому их часто путают. Из-за дороговизны использование натуральной ванили в настоящее время ограничено.



Ванилин имеет целый ряд **преимуществ**, т.к. он:

- 1) намного **дешевле** своего натурального заморского аналога;
- 2) гораздо **быстрее** и **проще производится**;
- 3) намного **удобнее в использовании** (*поставляется в жидком или порошкообразном виде*).

Ароматический профиль ванилина несколько отличается от такового натуральной ванили, однако, **ванилин отличается хорошей стабильностью и большей интенсивностью**.

**Целый килограмм дорогостоящей ванили с успехом заменяют всего лишь 20 граммов ванилина!**

# ВАНИЛИН

## в пищевой промышленности

В пищевой промышленности ванилин используется:

- с целью придания ванильного аромата продуктам питания и напиткам;
- для усиления других ароматов;
- для маскировки или смягчения нежелательного побочного привкуса.

Концентрация ванилина в продукте зависит от типа продукта, желаемой интенсивности аромата, присутствия других ароматов, различий в технологических процессах, личного вкуса и географических особенностей.

# Придание ванильного аромата продуктам питания и напиткам

Ванилин применяется для придания ванильного аромата и/или приятного сладкого привкуса таким продуктам, как мороженое, сладкие пудинги, все виды выпечки, кремы, десерты, йогурты, молочные коктейли и пр.



Каждому с детства знаком приятный сладковатый вкус ванильного мороженого. По статистике **около 75%** всех видов мороженого содержат ванильный аромат и как основной аромат, и как фон для изменения или усиления других ароматов, таких, как шоколадный, ореховый, клубничный и пр.

В рецептурах мороженого в сочетании с ароматами кремо-маслянистых нот **ванилин** используется для имитации сливочного аромата молочной смеси.



# Усиление других ароматов

Ванилин является идеальным ароматизатором для продуктов, требующих усиления их натурального аромата путем введения дополнительного ароматического оттенка. С этой целью ванилин повсеместно добавляется в карамель и леденцы, мягкие начинки, мармелад, нугу, жевательную резинку, засахаренные орешки и многие другие сладости; используется в сочетании с другими ароматами в порошкообразных продуктах (таких, как спортивное питание, каши быстрого приготовления, различные порошкообразные смеси).



Ванилин добавляется в большинство шоколадных изделий и выступает в качестве дополнения к какао. Он подчеркивает тонкий аромат шоколада и придает приятный аромат строгому привкусу какао.

**Ванилин прекрасно сочетается с другими ароматами:** служит отличным усилителем ароматизаторов фруктово-ягодного направления, дает превосходный результат при добавлении в сладости, содержащие орехи, с успехом добавляется в ароматизированный кондитерский сахар на основе мяты, рома, кофе, шоколада и т.п.

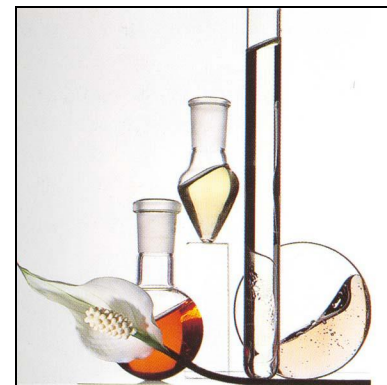
# Маскировка и смягчение нежелательного побочного привкуса

- Без ванилина выпечка может иметь невыразительный и неприятный жирный аромат. Ванилин эффективно скрывает запах жира и придает изделию приятный сладковатый вкус. В комбинации с маслянистыми ингредиентами ванилин создает аромат сливочной сладости.
- Добавление ванилина в молочные продукты делает менее отчетливым нежелательный привкус кипячения и придает продукту приятный нежный аромат. Ванилин маскирует нотки порочного аромата, характерного для продуктов с низким содержанием жиров (содержащих жирозаменители).
- Ванилин содействует смягчению горького и кислого привкусов шоколада и какао.

# Ассортиментный перечень ванильных ароматов



- Порошкообразные
- Кристаллические
- Жидкие



**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22



# Порошкообразные ароматизаторы

Наименование	Марка	Производитель	Аромат	Растворимость	Статус	Рекомендуемая дозировка, % к массе продукта	
						Напитки, молочные продукты, мороженое	Кондитерские и хлебобулочные изделия
Ванилин	AIP 129	Рейно и Фис (Франция)	С легким миндальным оттенком	Вода, 40% спирт	Искусственный	0,01-0,03	0,05-0,1
Ванилин	MA/2 127	Тереза-Интер (Россия)	С легким пряным оттенком	Вода, 40% спирт	Идентичный натуральному	0,01-0,05	0,06-0,12
Ванилин	SD 501	Рейно и Фис (Франция)	Мягкий ванильный аромат	Вода	Искусственный	0,01-0,02	0,01-0,05
Ванилин	MA/2 213	Тереза-Интер (Россия)	Сладкий ванильно-сливочный аромат	Вода, 40% спирт	Идентичный натуральному	0,03-0,05	0,05-0,15
Ванилин	MA/2 214	Тереза-Интер (Россия)	Ванильно-ирисочный аромат с карамельным оттенком	Вода, 40% спирт	Идентичный натуральному	0,03-0,05	0,05-0,15
Ванилин	MA/2 216	Тереза-Интер (Россия)	Выраженный сливочно-ванильный аромат	Вода, 40% спирт	Искусственный	0,03-0,05	0,05-0,15


# Кристаллические ароматизаторы

Наименование	Марка	Производитель	Аромат	Растворимость	Статус	Рекомендуемая дозировка, %	
						Напитки, молочные продукты, мороженое	Кондитерские и хлебобулочные изделия
Ванилин	Рованил	Родиа	Характерный ванильный аромат	Вода, спирт	Идентичный натуральному	0,005-0,025	0,01-0,03
Ванилин	Еврованилин Регуляр	Боррегаард	Характерный ванильный аромат со сливочной нотой	Вода, спирт	Идентичный натуральному	0,005-0,025	0,01-0,03
Ванилин	Еврованилин Суприм	Боррегаард	Характерный ванильный аромат	Вода, спирт	Идентичный натуральному	0,005-0,025	0,01-0,03
Этилванилин	Еврованилин Ароматик FE	Боррегаард	Сильный ванильный аромат	Вода, спирт	Искусственный ароматизатор	0,001-0,003	0,003-0,005

- Кристаллические ванилины устойчивы к высокой температурной обработке продукта (220-250° С в течение 20-25 минут). В первую очередь, рекомендуются для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также при производстве мороженого, если ванилин вносится перед пастеризацией.

# Жидкие ароматизаторы

Наименование	Марка	Производитель	Аромат	Растворимость	Статус	Рекомендуемая дозировка, % к массе продукта	
						Напитки, молочные продукты, мороженое	Кондитерские и хлебобулочные изделия
Ванилин	AKF 608	Рейно и Фис (Франция)	Характерный аромат и вкус ванили с сильной сливочной нотой	Вода, спирт	Искусственный	0,01-0,03	0,01-0,05
Ванилин	MA/1 111	Тереза-Интер (Россия)	Характерный аромат и вкус ванили со сливочным оттенком	Вода, спирт	Искусственный	0,02-0,06	0,05-0,10
Ванилин	MA/1 155	Тереза-Интер (Россия)	Характерный аромат и вкус ванили	Вода, спирт	Идентичный натуральному	0,03-0,07	0,06-0,12
Ванилин	MA/1 154	Тереза-Интер (Россия)	Аромат и вкус сливочной ванили	Вода, спирт	Искусственный	0,03-0,07	0,06-0,12
Ванилин	MA/1 153	Тереза-Интер (Россия)	Аромат и вкус ванили со сливочной нотой	Вода, спирт	Искусственный	0,01-0,03	0,01-0,05
Ваниль натуральная	ASG 581	Рейно и Фис (Франция)	Характерный аромат и вкус ванили	Вода, спирт	Натуральный	0,10-0,20	0,20-0,50



Характеристики и профили  
отдельных видов  
ароматизаторов ванили



# Ванилин AIR 129

- Статус: искусственный ароматизатор
- Физическое состояние: порошок
- Цвет: белый
- Запах: ваниль с легким миндальным оттенком
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим в 40% спирте
- Бактериологические показатели:
  - КМАФАНМ, КОЕ/г - не более  $1 \times 10^3$
  - дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100
- Тяжелые металлы:
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 10 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- Назначение и дозировки:
  - 0,05-0,1% в кондитерских и хлебобулочных изделиях
  - 0,01-0,03% в алкогольных и безалкогольных напитках, молочных продуктах, мороженом
- Упаковка: пакеты по 1 кг или барабаны по 25 кг
- Срок хранения: 12 мес.
- Условия хранения: в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 75%
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





- Статус: идентичный натуральному ароматизатор
- Физическое состояние: порошок
- Цвет: белый
- Запах: ваниль с легким пряным оттенком
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим в 40% спирте
- Бактериологические показатели:
  - КМАФАнМ, КОЕ/г - не более  $5 \times 10^3$
  - дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100
- Тяжелые металлы:
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- Назначение и дозировки:
  - 0,06-0,12% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
  - 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
  - 0,01-0,03% в йогуртах
  - 0,03-0,08% в мороженом
  - 0,01-0,06% в безалкогольных напитках
- Упаковка: пакеты по 1 кг
- Срок хранения: 12 мес.
- Условия хранения: в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 75%
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет



**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

## Ванилин МА/2 127

### Профиль интенсивности аромата







**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Ванилин SD 501

## Профиль интенсивности аромата



**Статус:** искусственный ароматизатор

**Физическое состояние:** порошок

**Цвет:** белый

**Запах:** мягкий ванильный аромат

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: не растворяется

**Бактериологические показатели:**

- КМАФАнМ, КОЕ/г - не более  $1 \times 10^3$
- дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100

**Тяжелые металлы:**

- мышьяк < 3 мг/кг    кадмий < 1 мг/кг
- свинец < 10 мг/кг    ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,15-0,25% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,05-0,15% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,3-0,4% в мороженом
- 0,02-0,08% в безалкогольных напитках
- 0,15-0,25% в кисломолочных продуктах

**Упаковка:** пакеты по 1 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 75%

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет



# Ванилин МА/2 213

## Профиль интенсивности аромата



**Статус:** идентичный натуральному ароматизатор

**Физическое состояние:** порошок

**Цвет:** от белого до светло-желтого цвета

**Запах:** сладкий ванильно-сливочный аромат

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: растворим в 40% спирте

**Бактериологические показатели:**

- КМАФАМ, КОЕ/г - не более  $5 \times 10^3$
- дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100

**Тяжелые металлы:**

- мышьяк < 3 мг/кг    кадмий < 1 мг/кг
- свинец < 5 мг/кг    ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,06-0,12% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,01-0,03% в йогуртах
- 0,03-0,08% в мороженом
- 0,01-0,06% в безалкогольных напитках

**Упаковка:** пакеты по 1 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 75%

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет



# Ванилин МА/2 214

- **Статус:** идентичный натуральному ароматизатор
- **Физическое состояние:** порошок
- **Цвет:** от белого до светло-желтого цвета
- **Запах:** ванильно-ирисочный с карамельным оттенком
- **Растворимость:**
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим в 40% спирте
- **Бактериологические показатели:**
  - КМАФАМ, КОЕ/г - не более  $5 \times 10^3$
  - дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100
- **Тяжелые металлы:**
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- **Назначение и дозировки:**
  - 0,06-0,12% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
  - 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
  - 0,01-0,03% в йогуртах
  - 0,03-0,08% в мороженом
  - 0,01-0,06% в безалкогольных напитках
- **Упаковка:** пакеты по 1 кг
- **Срок хранения:** 12 мес.
- **Условия хранения:** в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°С и относительной влажности 75%
- **Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Ванилин МА/2 216

- **Статус:** искусственный ароматизатор
- **Физическое состояние:** порошок
- **Цвет:** от белого до светло-желтого цвета
- **Запах:** ванильный со сливочно-карамельным оттенком
- **Растворимость:**
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим в 40% спирте
- **Бактериологические показатели:**
  - КМАФАнМ, КОЕ/г - не более  $5 \times 10^3$
  - дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100
- **Тяжелые металлы:**
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- **Назначение и дозировки:**
  - 0,06-0,12% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
  - 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
  - 0,01-0,03% в йогуртах
  - 0,03-0,08% в мороженом
  - 0,01-0,06% в безалкогольных напитках
- **Упаковка:** пакеты по 1 кг
- **Срок хранения:** 12 мес.
- **Условия хранения:** в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 75%
- **Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Ванилин РОВАНИЛ

- Статус: идентичный натуральному ароматизатор
- Физическое состояние: кристаллический порошок
- Цвет: от белого до серовато-желтого цвета
- Запах: характерный ванильный
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- Назначение и дозировки:
  - 0,01-0,03% в кондитерских и хлебобулочных изделиях
  - 0,005-0,03% в алкогольных и безалкогольных напитках, молочных продуктах, мороженом
- Упаковка: картонные коробки по 25 кг или пакеты по 1 кг
- Срок хранения: 5 лет
- Условия хранения: в оригинальной упаковке при контролируемой температуре  $t$  8-25° С и относительной влажности < 50-60%, в защищенном от прямых солнечных лучей месте
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Еврованилин РЕГУЛЯР

- **Статус:** идентичный натуральному ароматизатор
- **Физическое состояние:** кристаллический порошок
- **Цвет:** от белого до светло-желтого цвета
- **Запах:** характерный ванильный со сливочной нотой
- **Растворимость:**
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- **Назначение и дозировки:**
  - 0,02-0,05% в мучных кондитерских изделиях
  - 0,01-0,03% в шоколадных кондитерских изделиях
  - 0,03-0,05% в начинках для карамели, вафель
  - 0,02-0,03% в кремах белковых, заварных
  - 0,015-0,02% в кремах сливочных
  - 0,02-0,03% в зефире, пастиле, лукумах
  - 0,015-0,03% в йогуртах, творожных массах, плавленых сырах, молочных коктейлях
  - 0,01-0,02% в мороженом
  - 0,001-0,005% в безалкогольных напитках
  - 0,002-0,02% в алкогольных напитках
- **Упаковка:** картонные коробки по 25 кг или пакеты по 1 кг
- **Срок хранения:** 3 года
- **Условия хранения:** в оригинальной упаковке при контролируемой температуре  $t$  8-25° С и относительной влажности < 50-60%, в защищенном от прямых солнечных лучей месте
- **Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата







**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Еврованилин СУПРИМ

- Статус: идентичный натуральному ароматизатор
- Физическое состояние: кристаллический порошок
- Цвет: от белого до светло-желтого цвета
- Запах: характерный ванильный
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- Назначение и дозировки:
  - 0,02-0,05% в мучных кондитерских изделиях
  - 0,01-0,03% в шоколадных кондитерских изделиях
  - 0,03-0,05% в начинках для карамели, вафель
  - 0,02-0,03% в кремах белковых, заварных
  - 0,015-0,02% в кремах сливочных
- 0,02-0,03% в зефире, пастиле, лукумах
  - 0,015-0,03% в йогуртах, творожных массах, плавленых сырах, молочных коктейлях
  - 0,01-0,02% в мороженом
  - 0,001-0,005% в безалкогольных напитках
  - 0,002-0,02% в алкогольных напитках
- Упаковка: картонные коробки по 25 кг или пакеты по 1 кг
- Срок хранения: 5 лет
- Условия хранения: в оригинальной упаковке при контролируемой температуре  $t$  8-25° С и относительной влажности < 50-60%, в защищенном от прямых солнечных лучей месте
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата



# Этилванилин Еврованилин АРОМАТИК FE

- Статус: искусственный ароматизатор
- Физическое состояние: кристаллический порошок
- Цвет: белый или светло-желтый
- Запах: сильный ванильный
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- Назначение и дозировки:

может быть использован вместо ванилина в рецептурах кондитерских изделий в соотношении массовых долей 1:4
- Упаковка: картонные коробки по 25 кг
- Срок хранения: 5 лет
- Условия хранения: в оригинальной упаковке при контролируемой температуре  $t$  8-25° С и относительной влажности < 50-60%, в защищенном от прямых солнечных лучей месте
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата



# Ванилин АКФ 608

**Статус:** искусственный ароматизатор

**Физическое состояние:** жидкость

**Цвет:** светло-желтый

**Запах:** характерный ванильный с сильным сливочным оттенком

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: растворим

**Бактериологические показатели:**

- КМАФАнМ, КОЕ/г - не более  $1 \times 10^3$
- дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100

**Тяжелые металлы:**

- мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
- свинец < 10 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,05-0,1% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,03-0,08% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,02% в йогуртах
- 0,01-0,03% в мороженом
- 0,03-0,05% в безалкогольных и в алкогольных напитках
- 0,03-0,05% в сиропах
- 0,03-0,05% в шоколаде

**Упаковка:** канистры по 5-10 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в фирменной герметичной светонепроницаемой упаковке в сухом прохладном помещении при t 2-20° С

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





# Ванилин МА/1 111

**Статус:** искусственный ароматизатор

**Физическое состояние:** жидкость

**Цвет:** светло-желтый

**Запах:** характерный ванильный со сливочным оттенком

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: растворим

**Тяжелые металлы:**

- мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
- свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,08-0,15% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,03-0,04% в йогуртах
- 0,04-0,06% в мороженом
- 0,02-0,05% в безалкогольных напитках
- 0,02-0,05% в алкогольных напитках

**Упаковка:** канистры по 5 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в герметичной упаковке в сухом тёмном месте при температуре не ниже 2°С и не выше 25°С

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке

не имеет

## Профиль интенсивности аромата





# Ванилин МА/1 155

- **Статус:** идентичный натуральному ароматизатор
- **Физическое состояние:** жидкость
- **Цвет:** светло-желтый
- **Запах:** характерный ванильный
- **Растворимость:**
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- **Тяжелые металлы:**
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- **Назначение и дозировки:**
  - 0,08-0,15% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
  - 0,06-0,12% в леденцовой карамели (при 130° С)
  - 0,03-0,04% в йогуртах
  - 0,05-0,07% в мороженом
  - 0,03-0,06% в безалкогольных напитках
- **Упаковка:** канистры по 5 кг
- **Срок хранения:** 12 мес.
- **Условия хранения:** в герметичной упаковке в сухом тёмном месте при температуре не ниже 2°С и не выше 25°С
- **Транспортировка:** ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата





**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Ванилин МА/1 154

**Статус:** искусственный ароматизатор

**Физическое состояние:** жидкость

**Цвет:** желто-коричневый

**Запах:** характерный ванильный со сливочным оттенком

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: растворим

**Тяжелые металлы:**

мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг

свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,08-0,15% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,06-0,12% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,03-0,04% в йогуртах
- 0,05-0,07% в мороженом
- 0,03-0,06% в безалкогольных напитках
- 0,03-0,06% в алкогольных напитках

**Упаковка:** канистры по 5 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в герметичной упаковке в сухом тёмном месте при температуре не ниже 2°С и

не выше 25°С

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке

не имеет

## Профиль интенсивности аромата





**ООО «Тереза-Интер»**

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

# Ванилин МА/1 153

**Статус:** искусственный ароматизатор

**Физическое состояние:** жидкость

**Цвет:** желтый

**Запах:** характерный ванильный со сливочным оттенком

**Растворимость:**

- в воде: растворим
- в спирте: растворим

**Тяжелые металлы:**

мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг

свинец < 5 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг

**Назначение и дозировки:**

- 0,08-0,15% в мучных кондитерских изделиях (при 200° С, 15-20 мин.)
- 0,05-0,1% в леденцовой карамели (при 130° С)
- 0,03-0,04% в йогуртах
- 0,04-0,06% в мороженом
- 0,02-0,05% в безалкогольных напитках
- 0,02-0,05% в алкогольных напитках

**Упаковка:** канистры по 5 кг

**Срок хранения:** 12 мес.

**Условия хранения:** в герметичной упаковке в сухом тёмном месте при температуре не ниже 2°С и не выше 25°С

**Транспортировка:** ограничений по транспортировке

не имеет

## Профиль интенсивности аромата







# Ваниль натуральная **ASG 581**

- Статус: натуральный ароматизатор
- Физическое состояние: жидкость
- Цвет: коричневый
- Запах: характерный ванильный
- Растворимость:
  - в воде: растворим
  - в спирте: растворим
- Бактериологические показатели:
  - КМАФАМ, КОЕ/г - не более  $1 \times 10^3$
  - дрожжи, плесени, КОЕ/г - не более 100
- Тяжелые металлы:
  - мышьяк < 3 мг/кг      кадмий < 1 мг/кг
  - свинец < 10 мг/кг      ртуть < 1 мг/кг
- Рекомендуемые дозировки:
  - 0,05-0,1% в алкогольных напитках
- Упаковка: канистры по 5-10 кг
- Срок хранения: 12 мес.
- Условия хранения: в фирменной герметичной светонепроницаемой упаковке в сухом прохладном месте при  $t$  2-20°C
- Транспортировка: ограничений по транспортировке не имеет

## Профиль интенсивности аромата



# Соответствие ароматизаторов действующим нормативам

КОНТРОЛЬНО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ  
ООО "ТЕРЕЗА ИНТЕР"  
АККРЕДИТАЦИЯ ГОССТАНДАРТА РОССИИ  
Система аккредитации аналитических лабораторий

Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512312 Срок действия до 05.07.2003

ОПЕЧАТАНО И ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ ГОЛОГРАФИЧЕСКОГО ЗНАКА

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О КАЧЕСТВЕ**  
НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА: ВАНИЛИН МА2 216  
ПАРТИЯ: 05000000  
ИЗГОТОВЛЕНО В РОССИИ • произведено ООО "ТЕРЕЗА ИНТЕР"

ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ: № 71.99.02.916.Д.001833.04.01 от 09.04.2001г.

СТАТУС ПРОДУКТА: искусственный

ВИДЫ ИСПЫТАНИЙ: проверка на безопасность пищевой части

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА: запах в массе янтарный

РАСТВОРИМОСТЬ:

- в спирте - растворим в 40% спирте
- в воде - растворим в 10% воде

МАССОВАЯ ДОЛЯ ВЛАГИ: 1,9%

МЕТАЛЛОКОНТЕНТ: не обнаружено.

\*МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- количество микроорганизмов, способных к ферментативно-амаритивной инверсии (СМААФМБ, КОС-1) не более 5x10<sup>7</sup>
- БГЭП (аэробный) в 0,1 г не обнаруживается
- плесень, КОЕ/г не более 100
- дрожжи, КОЕ/г не более 100

\*ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ:

- свинец < 1 мг/кг
- кадмий < 1 мг/кг
- ртуть < 1 мг/кг
- никель < 5 мг/кг

АРОМАТИЗАТОР НЕ СОДЕРЖИТ ЭТИЛОВОГО СВИНЦА

АРОМАТИЗАТОР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 10-237-99 «АРОМАТИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫЕ. НАЗНАЧЕНИЕ И ДОПУЩЕНИЕ»

НАДМЕРНОЕ И ДОПУЩЕНИЕ:

- 0,01-0,1% в натуральном концентрате (при 20°C, 15-20 мин.);
- 0,01-0,1% в ароматизаторе (при 120°C, 5-10 мин.) в вакууме; 0,1-0,08% в мороженом;
- 0,01-0,005% в безалкогольных напитках.

УПАКОВКА: неокисляемая тара из нержавеющей стали или алюминия или тара из гофрированного картона

ХРАНЕНИЕ: Срок хранения: 24 месяца со даты изготовления

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: Хранить в герметичной упаковке в прохладном и сухом месте.

\*определены «ВНИРО-ТЕСТ», протокол № 15.07.02.

Зав. испытательной лабораторией-аналитической производственной лаборатории Канина И.В. Дата: 15.07.02.

129110, Москва, Озариновский пр-т, 22  
Тел: (095) 281-84-71, 280-86-59 (многоканальный), 287-95-36 (скаpell), 287-94-23 (доборозвонка)  
E-mail: info@terezainter.ru, lab@terezainter.ru  
INTERNET: http://www.terezainter.ru

84210 SAINT DIDIER FRANCE • Тел. 04 90 66 67 00 • Факс 04 90 66 00 98

АРОМАТИЗАТОР

КНИЖНО, ТОВАР

TM

FP 141 - 3120795 ..  
/anillin  
ih grade

Chemical structure of Anillin (4-aminoacetophenone): CC(=O)c1ccc(N)cc1

Solid flavouring substance (ethyl vanillin)

our of vanilla.

zmax 50 max  
C 81,0 to 83,0  
A 99,6 min  
V 0,05 max  
S 0,001 max

IE POLENC methods reference: O.32 PG 1013,  
units of the French (FFC), German (DAB10), British  
(Food Chemical Codex).

Pasture Institute in accordance with parameters of

ITV RESPONSABLE 0797

1000 kg/m<sup>3</sup>  
around 0,8 °C  
133 °C  
(1) 264-265 °C  
154 °C  
70 °C

slightly soluble: 50 g/l  
soluble: 50 g/l  
soluble  
easily soluble: 620 g/l  
easily soluble: 620 g/l

- Water at 75 °C
- Methanol, acetone, pyridine, glycerol at 20 °C
- Ethanol 70% at 20 °C
- Ethanol 90% at 20 °C

RHÔNE-POULENC

Вся продукция изготовлена в строгом соответствии с существующими требованиями и нормативами, установленными для пищевых ароматизаторов.

Сертификаты Госкомсанэпиднадзора и удостоверения о качестве производителей предоставляются вместе с продукцией при отпуске.



## **ООО «Тереза-Интер»**

Совместное российско-французское предприятие

129110, Москва, Олимпийский п-т, 22

тел. для справок: (095) 284-34-72

- Поставка со склада в Москве
- Скидки при закупках от 100 кг
- Специальные цены на партии от 1000 кг
- Бесплатная доставка в пределах МКАД при закупках более 100 кг
- Организация доставки груза в регионы

**Тел.: (495) 681-84-71  
(495) 975-26-14  
(495) 688-86-59**

**e-mail: [food@tereza.ru](mailto:food@tereza.ru)**

**<http://www.tereza.ru>**