



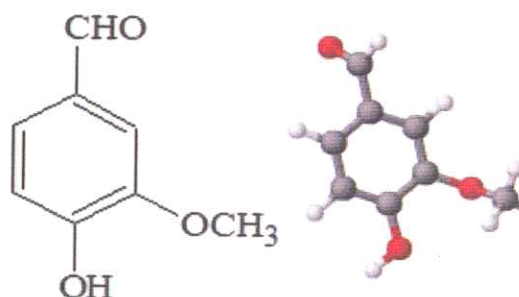
Prodotto: Vanillina crist. 100%
Codice: VAN1000
Legislazione: Aroma conforme Decreto Legislativo n.107 del 25 gennaio 1992
Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti identiche alle naturali

B - Ingredienti, materie prime ed additivi

C - Sostanze con limiti di impiego



Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Polvere cristallina bianca o debolmente gialla, dall'odore caratteristico di vaniglia
Identificazione (GC/MS): conforme
Solubilità: Solubile in alcool, etere, cloroformio; solubile in acqua a caldo.
Umidità: < 0,5 %

Modalità e limiti di impiego:

Aroma da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione

Chimicamente è un'aldeide aromatica, precisamente è la 4-idrossi-3-metossibenzaldeide.
 I semi di vaniglia ne contengono una percentuale compresa tra l'1,5% ed il

LISTA ALLERGENI

AZIENDA	DISTILLERIE RUFFINI S.R.L.
PRODOTTI	AROMA VANIGLIA POLVERE

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no
Uova e prodotti a base di uova	no
Pesce e prodotti a base di pesce	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no
Soia e prodotti a base di soia	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pignole, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	no
Sedano e prodotti a base di sedano	no
Senape e prodotti a base di senape	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. O 10 mg/kg espressi come SO ₂ .	no
	no



D I S T I L L E R I E SCHEDA TECNICA

Prodotto: Aroma Croissant

Codice: PLCR

Legislazione: Conforme alla definizione da Art. 3 - 2(a) del Regolamento CE 1334/2008

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti naturali
- Sostanze aromatizzanti

B - Ingredienti, materie prime ed additivi

-glicole propilenico

C - Sostanze con limiti di impiego

glicole propilenico max 3 gr in 1 kg di prodotto finito (contenuto max 3%)

Resa: 1grammo su due kg di prodotto finito

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Liquido limpido di colore giallo ambrato

Identificazione (GC/MS): Conforme allo standard di riferimento

Indice di rifrazione (20° C): 1,450 - 1,490

Densità relativa (20° C): 0,845 - 0,865 g/mL

Modalità e limiti di impiego:

Aroma liquido da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare in ambiente refrigerato e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione



SCHEMA TECNICA

Prodotto:

Aroma Burro Denso

Codice:

plbd

Legislazione:

Conforme alla definizione da Art. 3 - 2(a) del Regolamento CE 1334/2008

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti naturali
- Sostanze aromatizzanti

B - Ingredienti, materie prime ed additivi

- Acqua
- sciroppo glucosio
- oli vegetale

- Addensante E415

-emulsionante E472c

C - Sostanze con limiti di impiego

- Addensante E415: 0,2 g/kg (nell'alimento)

-emulsionante E472c 0,2 g/kg (nell'alimento)

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Emulsione densa di colore debolmente giallo, con aroma caratteristico di burro

Identificazione (GC/MS): Conforme allo standard di riferimento

Indice di rifrazione (20° C): NON DETERMINABILE

Densità relativa (20° C): 1,000 - 1,050 g/mL

Modalità e limiti di impiego:

Aroma da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro tre anni dalla data di produzione



Prodotto: Aroma Vaniglia Liquida

Codice: VAPL

Legislazione: Conforme alla definizione da Art. 3 - 2(a) del Regolamento CE 1334/2008

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti

B - Ingredienti, materie prime ed additivi

- Glicole propilenico

C - Sostanze con limiti di impiego

- Glicole propilenico (max. 1 g/kg nel prodotto finito)

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: liquido denso di colore debolmente giallo

Identificazione (GC/MS): conforme

Indice di rifrazione (20° C) 1,460 - 1,480

Densità (20° C) 1,080 - 1,110

Modalità e limiti di impiego:

Aroma liquido da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione



SCHEDA TECNICA

Prodotto: Analcolico Vaniglia

Codice: 2anva

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti naturali
- Sostanze aromatizzanti identiche alle naturali

B - Ingredienti, materie prime ed additivi

- Acqua
- glucosio
- Saccarosio
- Conservante E 202

C - Sostanze con limiti di impiego

E 202 max. 20 mg/kg nel prodotto finito

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: liquido denso di colore debolmente giallo, con tendenza all' imbrunimento

Identificazione (GC/MS): conforme

Brix (%) 66 - 69 %

Densità (20° C) 1,325 - 1,345

Modalità e limiti di impiego:

Semilavorato per pasticceria da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione nella confezione originale