

## SCHEDA TECNICA VANILLINA

### Aggiornamento : Gennaio 2019

**DESCRIZIONE:** 4-hydroxy-3-Methoxybenzaldehyde

**CODICE:** VAN

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:**

**COLORE :** BIANCO  
**ORIGINE:** EUROPA  
**SAPORE:** TIPICO DEL PRODOTTO  
**CAS NUMBER :** 121-33-5  
**ORIGINE BIOLOGICA:** SINTETICA

#### **Caratteristiche chimico-fisiche**

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Umidità                       | < 0,06%    |
| Ceneri solfati                | < 0,05 %   |
| Punto di fusione              | 81 – 83 °C |
| Titolo                        | > 99,9 %   |
| Colore (soluzione in etanolo) | < 35 Hazen |

#### **Caratteristiche microbiologiche**

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Conta batterica totale (ufc/g)   | < 1.000 |
| Lieviti e muffe (ufc/g)          | < 100   |
| Enterobatteriacee (ufc/10g)      | Assente |
| E.Coli (ufc/10g)                 | Assente |
| Salmonella (ufc/25g)             | Assente |
| Listeria monocitogenes (ufc/25g) | Assente |
| Bacillus cereus 30 °C (ufc/g)    | < 50    |
| Staphilococco coag. + (ufc/g)    | Assente |



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

www.distillerieruffini.com - E-mail: info@distillerieruffini.com

#### Metalli pesanti:

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| Arsenico                  | max 3 ppm  |
| Metalli pesanti (come Pb) | max 10 ppm |

#### Valori nutrizionali per 100g di prodotto:

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | < 15 kJ - < 3 kcal |
| Carboidrati       | 0                  |
| Di cui zuccheri   | 0                  |
| Proteine          | 0                  |
| Lipidi            | 0                  |
| Di cui saturi     | 0                  |
| Sodio             | 0                  |
| Vitamine          | 0                  |
| Minerali          | < 0,05 %           |
| Fibre             | 0                  |

#### Shelf Life:

3 anni dalla data di produzione.  
Conservare in un luogo fresco e asciutto.

#### OGM status:

Non si richiede nessuna etichettatura particolare, in quanto non contiene, non è costituito, non è ottenuto da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003).

#### Certificazioni:

il prodotto è in possesso della certificazione KOSHER e HALAL.

**RADIAZIONI IONIZZANTI:** Il prodotto non è stato sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti

**NANOMATERIALI:** Il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.