



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

SCHEDA TECNICA

Aggiornamento: Agosto 2021

Prodotto: Aroma Panettone

Codice: PLPA

Legislazione: Aroma per uso alimentare conforme al Regolamento (CE) N.1334/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 Dicembre 2008 e successive modifiche

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti (art. 3, art. 15 paragrafo (e) , Reg. (CE) 1334/2008):

- Preparazioni aromatiche
- Sostanze aromatizzanti
- Sostanze aromatizzanti naturali

B – Solventi, additivi, supporti ed altri ingredienti:

- Olio essenziale di arancio
- Olio vegetale di girasole
- E1519 Alcool Benzilico (5 % max)

C – Additivi, solventi e supporti con limiti d'impiego nell'aroma e/o alimento: (All III Parte 4 Reg 1333/2008 - Reg 1330/2011)

- E1519 Alcool benzilico

D- Sostanze ad uso limitato (art 6 ed allegato III parte b Reg 1334/2008)

- Nessuna

E- Altre sostanze ad uso limitato (art. 7 ed allegato IV parte b, Reg 1334/2008)

- Nessuna

F - Denominazione legale (art 16 ed allegato III art 29 Reg. 1334/2008)

- Aroma

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto: Liquido di colore giallo - arancio

Identificazione (GC/MS): Conforme

Indice di rifrazione: 1,465-1,485

Densità (20°C): 0,865 – 0,895

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

Dosaggio Consigliato: 0,5 g/kg

Stoccaggio: Prodotto da conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità: Da consumarsi preferibilmente entro 4 anni dalla data di produzione

OGM (Reg. CE 1829 e 1830/2003): L'aroma NON contiene proteine o DNA geneticamente Modificati

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.

Note: Prodotto ad esclusivo uso industriale che può essere utilizzato esclusivamente negli alimenti per i quali è consentito l'uso secondo le normative vigenti. E' responsabilità del cliente assicurarsi che il campo di impiego ed i dosaggi dell'aroma stesso, degli additivi e dei coloranti in esso contenuti siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che ne determinano l'uso nel prodotto finito per il quale l'aroma intende essere utilizzato



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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