

SCHEDA TECNICA

Aggiornamento : Settembre 2021

Prodotto: Aroma Burro Emulsionato

Codice: EMBU

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):

- Sostanze aromatizzanti
- Sostanze aromatizzanti naturali

B- Solventi, additivi, supporti ed altri ingredienti (1)

- Acqua
- Sciroppo di glucosio
- Emulsionante E 472c - Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
- Olio vegetale di girasole
- Addensante E 415 - Gomma Xanthan
- Solventi E1520 (1,5% max)

C – Additivi, solventi e supporti con limiti d'impiego: (Reg 1333/2008 e succ. modifiche)

Conformi al Reg CE 1333/2008 , con le limitazioni previste dal Reg 1129/2011

- E1520 Glicole propilenico e
dal Reg CE 1333/2008 e successive modifiche per ogni
specifica categoria di alimenti in cui il prodotto è destinato ad essere utilizzato

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



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

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

- Aroma

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto : Liquido denso di colore giallo chiaro ed odore caratteristico di burro

Indice di rifrazione: 1,400 – 1,420

Brix (20 °C) : 43 – 48 %

Densità (20°C): 1,130 -1,190

Resa : 4 - 8 g/kg prodotto finito (2)

Modalità e limiti di impiego:

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

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente in confezione integra, una volta aperto conservare in ambiente refrigerato

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

- (1) Quantità di additivi citata solamente per quelle componenti che possono avere dei limiti di legge. Quantità ricavata dalla formulazione del prodotto.
- (2) Prestare attenzione ai dosaggi massimi dei coloranti nel Reg (CE) n 1333/2008 e Succ. modifiche.