



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

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

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

H- Osservazioni:

(All V Reg 1333/2008) :Colorante E 102 Tartrazina – E124 Ponceau 4R – E 110 Sunset Yellow “
Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto :	Liquido limpido di colore arancio
Identificazione (GC/MS):	Conforme
Indice di rifrazione:	1,350 – 1,370
Densità (20°C):	0,880 – 0,890 g/ml
Grado alcolico :	70% vol (± 0,3 % vol)

Modalità e limiti di impiego:

Aroma alcolico liquido da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio (2)

Stoccaggio:

Prodotto da conservare lontano da fonti di calore, al riparo dalla luce e a temperatura ambiente

Periodo di validità:

Senza scadenza in confezione originale

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



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

finito per il quale l'aroma intende essere utilizzato

- (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 e additivi nel Reg (CE) n 1333/2008 e succ. modifiche.