

SCHEMA TECNICA

Aggiornamento : Settembre 2021

Prodotto: Aroma Pasta arancio

Codice: PASAR

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

B – Principali ingredienti, materie prime ed additivi (1)

- Acqua
- Sciroppo di glucosio
- Saccarosio
- E 422 Glicerolo
- E 415 Gomma xanthan
- E 300 Acido ascorbico
- Conservante E 202 Potassio sorbato (0,15% max)
- Colorante E102 (0,13 % max)
- Colorante E110 (0,05 % max)
- Alcool etilico

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

- | | |
|---------------|---|
| - E 202 | Conformi al Reg. CE 231/2012 e Reg CE 1333/2008 e con le limitazioni previste dal Reg CE 1129/2011 e dal Reg CE 1333/2008 e successive modifiche per ogni specifica categoria di alimenti in cui il prodotto è destinato ad essere utilizzato |
| - E102 e E110 | |

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 naturale

G – Osservazioni:

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

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto : Pasta di colore arancione e con aroma caratteristico di arancio

Brix (%): 42 - 46 %

Indice di rifrazione: 1,395 – 1,415

Densità (20°C): 1,190 - 1,230

Resa : 5 - 10 g/kg prodotto finito (2)

Modalità e limiti di impiego:

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

Stoccaggio:

Prodotto da conservare lontano da fonti di calore, in ambiente refrigerato 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.



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

Note: 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

- (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.