

SCHEDA TECNICA

Aggiornamento : Aprile 2024

Prodotto: Aroma Pasta limone colorato

Codice: PASLIC

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, Reg. (CE) 1334/2008)

- Preparazioni aromatiche
- Sostanze aromatizzanti naturali

B – Solventi, supporti e additivi (1)

- Acqua
- Sciroppo di glucosio
- Saccarosio
- E 422 Glicerolo
- Addensante: E 415 Gomma xanthan
- Antiossidante: E 300 Acido ascorbico
- Regolatore di acidità: E330 Acido citrico
- Conservante : E 202 Potassio sorbato (0,15 % max)
- Colorante: E102 Tartrazina (0,15% max)
- Conservante : Alcool etilico

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

- Nessuna

D - Denominazione legale (Reg. (CE) n. 1334/2008)

- Aroma naturale



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 – Osservazioni:

(All V Reg 1333/2008) :Colorante E 102 - Tartrazina “ Può influire negativamente sull’attività e l’attenzione dei bambini.

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto : Pasta di colore giallo e con aroma caratteristico di limone

Brix (%): 38 – 42 %

Indice di rifrazione: 1,390 – 1,410

Densità (20°C): 1,120 - 1, 180

Resa : 5 - 10 g/kg prodotto finito (1)

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

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. Qualora utilizzato per paesi Extra UE è responsabilità dell’utilizzatore verificare quanto previsto dalla legislazione vigente nel paese di destinazione

(1) Prestare attenzione ai dosaggi massimi dei coloranti e additivi indicati nel Reg (CE) n 1333/2008 e succ. modifiche e nel Reg (CE) n 1129/2011 e succ. modifiche



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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