

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Aroma Croissant

Codice: PLCR

Legislazione: Aroma conforme Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti

- Sostanze aromatizzanti naturali
- Sostanze aromatizzanti

B - Ingredienti, materie prime ed additivi
glicole propilenico

C - Sostanze con limiti di impiego

glicole propilenico max 3 gr in 1 kg di prodotto finito (contenuto max 3%)

Resa: 1grammo su due kg di prodotto finito

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Liquido limpido di colore giallo ambrato

Identificazione (GC/MS): Conforme allo standard di riferimento

Indice di rifrazione (20° C): 1,450 - 1,490

Densità relativa (20° C): 0,845 - 0,865 g/mL

Modalità e limiti di impiego:

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

Stoccaggio:

Prodotto da conservare in ambiente refrigerato e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione

TAVARNELLE UP MARZO 2015

Distillerie RUFFINI srl
Via F. Borromini, 21 Loc. SAMBUCA
TAVARNELLE VAL DI PESA (FI)
Tel. 8071470 - 8071482
Partita IVA 0180014 048 3