RUFFINI
DISTILLERIE
AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA
www.distillerieruffini.com - E-mail: info@distillerieruffini.com

SCHEDA TECNICA PISTO EXTRA

CODICE: SPPISEX

AGGIORNAMENTO : OTTOBRE 2026

COMPOSIZIONE IN ORDINE DECRESCENTE	CORIANDOLO SEMI, CANNELLA CASSIA, NOCI MOSCATE, GAROFANO CHIODI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	MARRONE
ODORE	TIPICO
SAPORE	CARATTERISTICO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
	Limite
UMIDITA	< 12%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
	Limite		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10e7 ufc/g	BACILLUS CEREUS	----
LIEVITI E MUFFE	< 10e5 ufc/g	STAFILOCOCCHI COAG. +	----
SALMONELLA	assente in 25 g.	COLIFORMI	----
AFLATOSSINE TOTALI	< 10 ppb	CLOSTRIDI S.R.	----
AFLATOSSINA B1	< 5 ppb	ENTEROBATTERIACEE	----
OCRATOSSINA A	----	E-COLI	< 10e3 ufc/g

CONTAMINANTI	
	Limite
Pb	< 3 ppm
Cd	< 1 ppm
Hg	< 0,1 ppm
PESTICIDI	entro i limiti previsti dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche relativamente ai residui ricercati
OGM	il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle direttive CE 1829/2003 e1830/2003

SOSTANZE ALLERGIZZANTI	non contiene né è costituita da ingredienti allergizzanti presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Conservato in uno stabilimento in cui sono presenti cereali contenenti glutine, semi di sedano, soia, senape, sesamo, lupini, aglio e cipolla disidratati. Sono state messe in atto le procedure per ovviare il rischio di contaminazione crociata; si ricorda che per i prodotti di origine botanica non risulta possibile garantire la totale assenza di sostanze potenzialmente allergizzanti a causa di contaminazioni ambientali e/o accidentali che possono avvenire in campo. La presente dichiarazione si basa sulla nostra valutazione dei rischi. L'assenza di una dichiarazione specifica non garantisce la totale assenza di allergeni in tracce.
CONSERVAZIONE	conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato. Prodotto da utilizzarsi entro 3 anni dalla data di confezionamento