



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Aroma Limone Messina
Codice: pllm
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

C - Sostanze con limiti di impiego

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Liquido limpido di colore giallo chiaro, con odore caratteristico di limone
Identificazione (GC/MS): Conforme allo standard di riferimento
Indice di rifrazione (20° C): 1,450 - 1,490
Densità relativa (20° C): 0,835 - 0,855 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 a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione

Dicitura vostri prodotti

aroma



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Jamaica 70
Codice: aha70
Legislazione: Aroma conforme Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo

Componenti:

A - Categorie agenti aromatizzanti
- Sostanze aromatizzanti naturali Distillato di canna da zucchero 100%
- Sostanze aromatizzanti

B - Ingredienti, materie prime ed additivi
- Alcool etilico

- Distillato di canna originale 100%

C - Sostanze con limiti di impiego

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Liquido limpido leggermente ambrato
Identificazione (GC/MS): conforme
Indice di rifrazione (20° C): 1,347 - 1,374
Densità (20° C): 0,880 - 0,888 g/mL
Grado alcolico: 70 % vol (± 1 % vol)

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 a temperatura ambiente al riparo dalla luce

Periodo di validità:

no scadenza

dicitura vostri prodotti

aromi



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Giallo uovo
Codice: copgu
Legislazione: Colorante conforme Decreto Legislativo n.209 del 27 febbraio 1996

Componenti:

A - Ingredienti, materie prime ed additivi

- Coloranti: E 102 - E 110 max. 50 mg/kg nel prodotto finito
- Solfato di sodio (70%) E514

Purezza: Miscela di coloranti conformi ai requisiti di purezza previsti dal D.M. n° 648 del 27.11.96 (CE 95/45)

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Polvere di colore giallo

Identificazione (TLC): conforme

Modalità e limiti di impiego:

Colorante da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI di cui è consentita la colorazione, non destinato al dettaglio

l'uso di questo colorante può incidere negativamente sull'attenzione dei bambini

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 4 anni dalla data di produzione

Nota Bene : le indicazioni riportate in scheda riguardano consigli di uso ed escludono la società Distillerie Ruffini Srl da responsabilità derivanti da un uso improprio del prodotto



DISTILLATI INFUSI E AROMI PER PASTICCERIA

www.distillatoruffini.it - E-mail: Info@distillatoruffini.it

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Giallo Limone
Codice: COGILI
Legislazione: Colorante conforme Decreto Legislativo n.209 del 27 febbraio 1996

Componenti:**A - Ingredienti, materie prime ed additivi**

- Coloranti: E 102
- Solfato di sodio

B - Sostanze con limiti di impiego

- E 102 Conforme Decreto Legislativo n.209 del 27 febbraio 1996

Caratteristiche chimico-fisiche:

Aspetto: Polvere di colore arancio
Identificazione (TLC): conforme

Modalità e limiti di impiego:

Colorante da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIAI e non destinato al dotaggio

Stoccaggio:

Prodotto da conservare a temperatura ambiente

Periodo di validità:

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione