



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 dettaglio

**Stoccaggio:**

Prodotto da conservare a temperatura ambiente

**Periodo di validità:**

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione