



# LIMONE

Preparato aroma (miscela aromi e additivi)

## INFORMAZIONI PRODOTTO

<b>Campo d' Impiego:</b>	In tutte le lavorazioni dove sono richiesti aromi e colore come creme, panna, gelato, pasta di mandorle, zucchero fondente, prodotti da forno, frolle, cake, ecc...
<b>Modalità d'uso:</b>	5-10 g/ 1 kg di prodotto finito Agitare prima dell'uso. Prodotto per pasticceria ad uso artigianale e industriale non destinato al consumo diretto.
<b>Caratteristiche:</b>	Forma cremosa di facile dosaggio Un eccesso di aromatizzazione non rovina l'impasto Dosaggio basso Buona resistenza dell'aroma alla cottura Aroma resistente alla congelazione Buona stabilità dell'aroma nel tempo
<b>Ingredienti:</b>	acqua - sciroppo di glucosio - preparazione aromatica - glicerolo - stabilizzante: gomma di xanthan - colorante: E102 (può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini) - conservante: sorbato di potassio (0,2% max) - acidificante: acido citrico - sostanze aromatizzanti naturali

## PACKAGING

<b>Imballo:</b>	Bottiglia
<b>Peso Netto:</b>	1 kg
<b>Conservazione:</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Agitare prima dell'uso.
<b>Shelf-life:</b>	24 mesi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Aspetto:</b>	Viscoso	<b>Colore:</b>	Giallo
<b>Gusto/Aroma:</b>	Caratteristico di limone	<b>Odore:</b>	Caratteristico di limone

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>U.R%:</b>	66-70 (105 °C, 3h)
<b>Aw:</b>	
<b>pH:</b>	4,6-5,4 (sol.10%)
<b>BX:</b>	



# LIMONE

Preparato aroma (miscela aromi e additivi)

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	100.000 ufc/g max
E.Coli:	
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	Assente /25g

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Energia:	Kcal	110,0	Proteine:	g	0,0
	KJ	460,0	Sodio:	g	0,0
Grassi:	g	0,0	Fibra:	g	0,0
	di cui Saturi	g			
	di cui Insaturi	g			
Carboidrati:	g	26,0			
	di cui Zuccheri	g	10,0	Glutine *:	NO

\*: Per glutine si intende la presenza intenzionale nel prodotto e non la possibile contaminazione crociata

## INFORMAZIONI GENERALI

Cresco S.p.A opera in conformità al regolamento CE 852/2004 attuando un Sistema di Autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, in conformità al D. lgs 27/01/1992 n° 109 (e successive modifiche) concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e ai Reg. 1829/2003 e Reg.1830/2003 in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti OGM.



# LIMONE

Preparato aroma (miscela aromi e additivi)

## ALLERGENI (Dir. 2003/89/CE - Allegato III bis Dir. 2007/68/CE)

Sostanza	SI/NO*	Nome specifico della Sostanza**	Presenza in Tracce (contaminazione crociata)***
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO		NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO



# LIMONE

Preparato aroma (miscela aromi e additivi)

- \* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. olii staccanti) elencati nella colonna allergeni.
- \*\* Nome specifico della sostanza e sua funzione
- \*\*\* La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene ma non è esclusa la presenza intenzionale in tracce (contaminazione crociata)



# LIMONE

Preparato aroma (miscela aromi e additivi)