



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

## SCHEMA TECNICA

**Prodotto:** Amaretto 70

**Codice:** AAMA70

**Legislazione:** Aroma per uso alimentare conforme al Regolamento (CE) N.1334/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 Dicembre 2008 e successive modifiche

### **Componenti:**

#### **A - Categorie agenti aromatizzanti**

- Sostanze aromatizzanti naturali
- Sostanze aromatizzanti
- Preparazioni aromatiche

#### **B – Ingredienti, materie prime ed additivi**

- Alcool etilico
- Acqua
- Caramello E 150a

#### **C – Sostanze con limiti di impiego**

**D- Denominazione legale (art16 ed allegato III art 29):** Aroma

### **Caratteristiche chimico- fisiche:**

**Aspetto :** Liquido limpido di colore leggermente bruno

**Identificazione (GC/MS):** Conforme

**Indice di rifrazione:** 1,350 – 1,370

**Densità (20°C):** 0,880 – 0,890 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 lontano da fonti di calore, al riparo dalla luce e a temperatura ambiente

### **Periodo di validità:**

Senza scadenza