



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

SCHEMA TECNICA

Prodotto: Ciokorhum 70

Codice: ANCIRU70

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
- Preparazioni aromatiche

B – Ingredienti, materie prime ed additivi

- Alcool etilico
- acqua
- Distillato di canna 12 anni
- Tintura vaniglia
- E150a Caramello semplice
- Distillato di cacao
- Glicole propilenico (max 5%)

C – Sostanze con limiti di impiego

Conformi al Reg 1333/2008 e con le limitazioni previste dal Reg CE 1129/2011, 11307/2011 e dal Reg. CE 232/2012 per ogni specifica categoria di alimenti in cui il prodotto è destinato ad essere utilizzato

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

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto : Liquido di colore marrone scuro

Identificazione (GC/MS): Conforme

Indice di rifrazione: 1,360 – 1,380

Densità (20°C): 0,880 – 0,900 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 in confezione originale