



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:** Aroma limone emulsionato

**Codice:** EMLIM

**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**

- Preparazioni aromatiche

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

- Acqua
- Sciroppo di glucosio
- Addensante E 415 - Gomma Xanthan (0,4 % max)
- Emulsionante E 472c - Esteri citrici di mono - e digliceridi degli acidi grassi ( 3,5 % max)
- Conservante E202 -Potassio sorbato ( 0,4 % max)
- Olio agrumario limone

#### **C – Additivi, solventi e supporti con limiti d'impiego: (Reg 1333/2008 e succ. modifiche)**

- E 415
  - E 472c
  - E202
- Conformi al Reg CE 1333/2008 con le limitazioni previste dal Reg CE 1333/2008 e successive modifiche per ogni specifica categoria di alimenti in cui il prodotto è destinato ad essere utilizzato

#### **D- Sostanze ad uso limitato (art 6 ed allegato III parte b Reg 1334/2008)**

- Nessuna

#### **E- Altre sostanze ad uso limitato (art. 7 ed allegato IV parte b, Reg 1334/2008)**

- Nessuna

#### **F - Denominazione legale (art 16 ed allegato III art 29 Reg. 1334/2008)**

- Aroma

### Caratteristiche chimico- fisiche:

**Aspetto :** Pasta di colore bianca - gialla chiaro ed odore caratteristico di limone

**Indice di rifrazione:** 1,395 – 1,415

**Brix (20 °C) :** 40 % (± 2%)



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

**Densità (20°C):** 1,090 – 1,120

**Resa :** 5 - 10 g/kg prodotto finito

**Modalità e limiti di impiego:**

Aroma in pasta emulsionato da utilizzare esclusivamente per la preparazione di PRODOTTI DOLCIARI e non destinato al dettaglio

**Stoccaggio:**

Prodotto da conservare a temperatura ambiente in confezione integra, una volta aperto conservare in ambiente refrigerato

**Periodo di validità:**

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di produzione

**Note:** E' responsabilità del cliente assicurarsi che il campo di impiego ed i dosaggi dell'aroma stesso , degli additivi e dei coloranti in esso contenuti siano conformi alle leggi ed ai regolamenti che ne determinano l'uso nel prodotto finito per il quale l'aroma intende essere utilizzato