



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 Panettone Emulsionato

Codice: EMPAN

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
- Sostanze aromatizzanti
- Sostanze aromatizzanti naturali

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)
- Olio agrumario arancio
- Olio vegetale
- E 1519 Alcol benzilico (0,4 % max)

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

- E 415
 - E 472c
 - E 1519
- 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 gialla chiaro ed odore caratteristico

Indice di rifrazione: 1,395 – 1,415



D I S T I L L E R I E

AROMI PER PASTICCERIA E GELATERIA

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

Brix (20 °C) : 45% (± 2%)

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