



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: Habana Elite

Codice: AEHA 70

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
- Distillato invecchiato 12 anni

C – Sostanze con limiti di impiego

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

Caratteristiche chimico- fisiche:

Aspetto : Liquido limpido ambrato

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 in confezione originale