



SCHEMA TECNICA AROMA ALL SUMMER LONG

FOOD LEGISLATION

Denominazione ai sensi del Reg. n. 1334/2008 del 16 dicembre 2008:

Composizione Aromatica

(in ordine ponderale decrescente)

Principi Attivi Limitati

(vedi Allegato III parte B):

< 0.00004%

< 0.00001%

Materiali di Base Limitati

(Vedi Allegato IV parte B):

Additivi, Solventi, Supporti e Alimenti:

62.89%

0.603%

AROMA

Sostanze aromatizzanti
Preparazioni aromatiche
Sostanze aromatizzanti naturali

SAFROLO
METILEUGENOLO

Nessuno

E1520 GLICOLE PROPILENICO
ALCOOL ETILICO
ACQUA
E1518 TRIACETINA
BUTILIDROSSIANISOLO

DATI CHIMICO-FISICO

Gradazione alcolica:

28.38 +/- 2°

Aspetto:

Liquido giallo chiaro CQ 05-12

Densità a 20 °C:

0,964 +/- 0,05 CQ 01-12

Indice di rifrazione:

1,4065 +/- 0,01 CQ 02-12

FONTI DI ALLERGENICITÀ/INTOLLERANZA ALIMENTARE (Allegato III-bis Direttiva 2000/13/CE e successive modifiche):
NESSUNO

OGM Status (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003)

Non si richiede nessuna etichettatura particolare, in quanto non contiene, non è costituito, non è ottenuto da OGM

METALLI PESANTI: Conformi al D.L. del 25 gennaio 1992, n. 107 (Vedi allegato II)

RADIAZIONI IONIZZANTI (Direttiva CE 1999/2 e Direttiva CE 1999/3 e D.Lgs. n. 94/2001)

Il prodotto non subisce alcun trattamento con radiazioni

SHELF LIFE: l'aroma si mantiene inalterato per 18 mesi negli imballi originali sigillati, conservati in ambienti freschi ed asciutti, al riparo dalla luce.

T-STAR S. r. l.

Via di Valle Fioretto, 1714 - 01036 Nepi VT ITALY - P.IVA E C.F. IT0227220566

www.t-star.it - Tel. +39 375 532 9235