



## SCHEMA TECNICA AROMA ASSENZIO

### 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):

< 0.0051%

### Materiali di Base Limitati

(Vedi Allegato IV parte B):

### Additivi, Solventi, Supporti e Alimenti:

16.17%

2.57%

### AROMA

Preparazioni aromatiche  
Sostanze aromatizzanti naturali  
Sostanze aromatizzanti

ESTRAGOLO

Nessuno

ACQUA  
ALCOOL ETILICO  
E1520 GLICOLE PROPYLENICO  
E1517 TRIACETINA

### DATI CHIMICO-FISICO

**Gradazione alcolica:**

21,04 +/- 2°

**Aspetto:**

Liquido torbido bruno chiaro CQ 05-12

**Densità a 20 °C:**

0,970 +/- 0,05 CQ 01-12

**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

**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