

Scheda tecnico informativa

Nome: AROMA GUSTO PANETTONE NATURALE
Denominazione di vendita: Aroma gusto panettone naturale
Codice: P010.V1
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per aromatizzare impasti, biscotteria, creme, lievitati, pan di spagna, frolle, ecc. Da utilizzare esclusivamente per l'aromatizzazione di prodotti di pasticceria.
Caratteristiche:	Aroma in emulsione Si dosa e si incorpora facilmente nelle preparazioni grazie alla sua forma emulsionante Alta resa Resiste alla cottura e alla congelazione Stabilità dell'aroma nel tempo
Dosaggio indicativo/ Ricetta base:	3 - 6 g/kg
Ingredienti:	Composizione aromatica: preparazioni aromatiche - sostanze aromatizzanti naturali. Diluenti, additivi: acqua - sciroppo di glucosio - alcool etilico - stabilizzanti: cellulosa microcristallina, gomma di cellulosa, gomma xantano - emulsionante: E472c - estratto di cartamo - acidificante: E296 - conservante: E202 - glicole propilenico, triacetato di glicerolo Denominazione consigliata dell'aroma nell'elenco degli ingredienti (ai sensi del REG UE 1169/2011): Aroma naturale
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Bottiglia
Peso Netto:	1 kg
Condizioni di stoccaggio:	<p>ATTENZIONE</p> <p>Può provocare una reazione allergica cutanea. Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata. Liquido e vapori infiammabili. Tenere lontano da fonti di calore, superfici calde, scintille, fiamme libere o altre fonti di accensione. Non fumare. Tenere il recipiente ben chiuso. Evitare di respirare la polvere/i fumi/i gas/la nebbia/i vapori/gli aerosol. Indossare guanti/indumenti protettivi/Proteggere gli occhi/il viso. IN CASO DI CONTATTO CON LA PELLE: lavare abbondantemente con acqua. In caso di incendio: utilizzare estintore a polvere ABC per estinguere. Conservare in luogo fresco e ben ventilato. Smaltire il prodotto/recipiente nel rispetto della normativa riguardante i residui pericolosi, i contenitori o residui di contenitori. Contiene Citrale, Citrale, Pin-2 (10) -ene. Può provocare una reazione allergica. Sostanze che contribuiscono alla classificazione.: (R)-p-meta-1,8-diene.</p> <p>Conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Agitare prima dell'uso. La deformazione della bottiglia non modifica il prodotto.</p>
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Liquido denso
Colore:	Giallo
Odore:	Panettone/agrumato
Gusto/Aroma:	Panettone/agrumato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3,10 - 3,70
BX:	19 - 23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	1000 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	KJ	358
	Kcal	85
Grassi:	g	1,6
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	13,1
di cui zuccheri	g	8,7
Fibra:	g	1,5
Proteine:	g	0,1
Sale:	g	0,3

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:
Halal:
Vegani*:
Vegetariani:**

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003. La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 5 del: 29/11/2023

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011

Sostanza

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.