

L_C SOLUZIONE TERPENICA 6

1. INFORMAZIONI TECNICHE:

SPECIFICHE

	<u>METODI</u>
Aspetto: Liquido	CQ-012
Colore: incolore	CQ-001
Odore: Caratteristico secondo la descrizione commerciale del prodotto	CQ-022
Densità relativa (d_{20°/20°C}): 0,828 - 0,848	CQ-010
Indice di rifrazione (nd/20°C): 1,47 - 1,49	CQ-015

Caratteristiche organolettiche: il prodotto deve essere conforme agli standard di Flavourland

Condizioni di stoccaggio

Il prodotto va conservato in recipiente chiuso senza spazio di testa ad una temperatura di 10-25°C In queste condizioni il prodotto ha un tempo minimo di conservazione (TMC) di 12 mesi.

Variazioni climatiche possono influenzare alcune caratteristiche fisiche (es. Proprietà di scorrimento) 2.

COMPOSIZIONE: (ingredienti elencati in conformità al Reg. CE/1334/2008)

2.1. Aromi:

Sostanze aromatizzanti

Sostanze aromatizzanti naturali Mircene 50% - Linalool 25% - B-Caryophyllene 25%

2.2. Solventi/Ingredienti/Additivi :

Pagina: 1 di 3

Codice prodotto: L_C

Revisione: 1

E' responsabilità del produttore dell'alimento finito determinare la conformità di questo prodotto nell'applicazione finale destinata al consumatore, in base alle seguenti informazioni riportate in questa lista.

2.3. Sostanze limitate ():**

nessuna



Scheda Tecnica conforme al Reg. 1334/2008/CE ed allegati

(**) Conforme all' All. III parte B del 1334/2008/CE

Tutti gli aromi ivi contenuti sono conformi alle definizioni del Reg. CE/1334/2008 e fornite sulla base delle linee guida EFFA Indicazioni

per l' etichettatura: AROMA

E' responsabilità del produttore dell'alimento finito determinare l'etichettatura di questo prodotto nell'applicazione finale destinata al consumatore.

Alcuni dei componenti elencati ed altri additivi, possono essere presenti in qualità di coadiuvanti tecnologici e, se non espletano alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito, non necessitano di ulteriore dichiarazione. Dichiarazioni più dettagliate sono disponibili su richiesta.

3. FONTI RICONOSCIUTE DI ALLERGENICITA' / INTOLLERANZA ALIMENTARE

In conformità al Reg. 1169/2011/CE:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesci e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) Arachidi e prodotti derivati	No
Frutta a guscio *e prodotti derivati	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No

Pagina: 2 di 3

Codice prodotto: L_C

Revisione: 1

Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO2 No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh K.Koch)], noci del Brasile (*Berthol-letia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

4. DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Inoltre il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato al consumatore finale, non assoggetta tali alimenti ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Regolamento C.E. n. 1829/2003 del Parlamento Europeo.

Confermiamo inoltre che questo prodotto non contiene nè solventi, nè supporti, nè additivi carry-over derivati da OGM.

Le informazioni ivi contenute sono fornite al meglio delle nostre conoscenze. All'utilizzatore è fatto obbligo di effettuare le proprie verifiche al fine di determinare l'applicabilità e la rispondenza di tali informazioni all'uso specifico che intende fare del prodotto stesso. Per quanto riguarda gli



Scheda Tecnica conforme al Reg. 1334/2008/CE ed allegati

impieghi commerciali di tale prodotto, ivi incluse l'etichettatura e la descrizione dell'alimento in cui esso viene utilizzato, resta inteso che l'identificazione ed il rispetto degli specifici obblighi legali spettano al produttore dell'alimento stesso.

La quantità dei componenti di questo prodotto, come indicato nel documento, può essere soggetta a lievi fluttuazioni dovute sia alla variabilità di alcune materie prime naturali, sia a variazioni del processo produttivo. Nella maggior parte dei casi tali variazioni sono trascurabili e non influenzano in alcun modo le informazioni forniteVi circa questo prodotto o quelle che Voi dichiarate sul Vostro prodotto finito. Nel caso in cui invece, le modifiche fossero sostanziali, Vi informiamo che tempestiva comunicazione della modifica stessa verrà inviata se: il prodotto ha vendite attive nel periodo della shelf life del prodotto e se la variazione impatta sulla dichiarazione legale del prodotto. La variazione della dichiarazione legale del prodotto è identificata in: variazione delle specifiche tecniche; variazione delle fonti di intolleranza/allergenicità alimentare; variazioni di dichiarazione come definito dal Reg. CE n° 1334/2008 (aromi) e 2000/13/CE (additivi alimentari) se tali valori vanno a modificare il livello massimo di impiego del prodotto.

Botexpharma Srl - Via Cornelia 498 00166 Roma

Data di emissione: 16/06/2017

Pagina: 3 di 3

Codice prodotto: L_C

Revisione: 1
