SCHEDA TECNICA Aroma RUM “K-Z” 1/1000

Informazioni Generali - Tracciabilità

Prodotto:	Aroma RUM “K-Z” 1/1000
Codice:	P035D0034xx *(in base alla capacità dell’imballo primario)*
Lotto:	come indicato nell’etichetta e sul documento di trasporto.
Shelf life:	36 mesi dalla data di produzione.
N. C. (1):	3302 1090
Destinazione:	aroma per la fabbricazione di prodotti alimentari e non destinato alla vendita al dettaglio. Ad esclusivo uso professionale. Prodotto non consumabile tal quale.

Caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche

Stato fisico:	liquido
Colore:	giallo chiaro
Odore:	caratteristico
Densità (a 20 °C):	n. d.
Grado alcolico (a 20 °C):	analcolico

Informazioni tecnico-legislative

Etichettatura (2):	in etichetta indicare “Aroma”.			
	Componenti			**Quantità**
Parte aromatica (3):	sostanze aromatizzanti preparazioni aromatiche			
Additivi (4):	Solventi, Supporti:	1,2-propandiolo	E 1520	72,5%
		acqua		
		etanolo		<0,5%
Sostanze limitate (5):	metileugenolo			0,3 ppm
Dosaggio massimo (6):	g 4,1 per 1 kg di massa da aromatizzare in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore. (fattore limitante: *1,2-propandiolo*)			
Dosaggio consigliato:	g 80-100 per 100 kg di massa da aromatizzare.			
Sostanze/prodotti che provocano allergie (7):	no			
OGM (8):	no – nessuna dichiarazione richiesta.			
Certificazione Kosher:	no			
Certificazione Halal:	no			

Altre informazioni

Conservazione:	conservare in recipiente ben chiuso, in luogo fresco (15 – 20 °C) ed asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.
Imballi (9):	bottiglie in vetro o taniche in plastica idonei all’uso alimentare. Capacità disponibili xx: 06 (= 250g); 08 (= 500g); 11 (= 1kg); 25 (= 5kg); 28 (= 10kg).

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

Sede di produzione o confezionamento (10):	Prodotto e confezionato in Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI).
Controllo Qualità:	il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

Note

1. Ai sensi del Regolamento Esecuzione (UE) n. 1001/2013 della Commissione del 4 ottobre 2013 che modifica l'Allegato I del Regolamento CEE n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.
2. Da utilizzare come guida per l'adempimento degli obblighi di conformità al Reg. (UE) N. 1169/2011 e D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 (Direttiva 2000/13/CE) e successive modifiche relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari.
3. Secondo il Regolamento CE n. 1334/2008 e successive modifiche relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.
4. Ai sensi del D. Lgs. 4 febbraio 1993, n. 64 (Direttiva 2009/32/CE) e successive modifiche relativo ai solventi da estrazione e al Regolamento CE n. 1333/2008 e successive modifiche relativo agli additivi alimentari. Quantità citata solo per quelle componenti che possono avere dei limiti di legge. Ricavata dalla formulazione del prodotto e non mediante analisi chimica. Non valido per l'applicazione del Regolamento CEE n. 315/93 relativo ai contaminanti nei prodotti alimentari.
5. Secondo il Regolamento CE n. 1334/2008, art. 6 – allegato III – ed art. 7 – allegato IV.
6. Secondo il Regolamento CE n. 1334/2008, art. 15, paragrafo 1, lettera g e il D. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107 (Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE), art. 8, comma 1, lettera f e loro successive modifiche.
7. Ai sensi del Reg. (UE) N. 1169/2011, art. 9, comma 1, lettera c ed allegato II; D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, art. 5, comma 1, allegato 2, sezione III (Direttiva 2007/68/CE) e successive modifiche. Vengono attuate misure preventive per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.
8. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle garanzie forniteci dai nostri fornitori di materie prime.
9. Ai sensi dei Regolamenti CE n. 1935/2004 e Regolamento UE n. 10/2011 e successive modifiche riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con i prodotti alimentari, e Regolamento CE n. 2023/2006 e successive modifiche sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e gli oggetti destinati a venir a contatto con prodotti alimentari.
10. Ai sensi del D. Lgs. n. 145 del 15 settembre 2017 che disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento.

Le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi esatte alla data di emissione e/o revisione e fornite in buona fede. L'ammissibilità del prodotto nel corrispondente genere alimentare deve essere verificata in modo responsabile dall'utilizzatore. Eventuali diritti brevettuali sull'uso del prodotto devono essere verificati da parte dell'utilizzatore. Ci riserviamo il diritto, se necessario, di modificare queste informazioni.

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

TABELLA "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Aroma RUM "K-Z" 1/1000

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza nei magazzini e nelle linee produttive		Presenza nel prodotto*		
	SI	NO	SI	NO**	*Ingredienti*
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *(1)*.		X		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X		X	
Uova e prodotti a base di uova.	X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce *(2)*.		X		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	X			X	
Soia e prodotti a base di soia *(3)*.	X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) *(4)*.	X			X	
Frutta a guscio e prodotti derivati *(5)*.	X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini.		X		X	
Molluschi e prodotti a base molluschi.		X		X	

(1) vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i lori ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b. maltodestrine a base di grano;
- c. sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcole etilico di origine agricola.

(2) tranne:
- a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

(3) tranne:
- a. olio e grasso di soia raffinato;
- b. tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it

d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

(4) tranne:
a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b. lattitolo;

(5) vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), tranne:
a. frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

* ricavato dalla formulazione del prodotto, sulla base delle nostre attuali conoscenze e delle dichiarazioni dei nostri fornitori. Per gli "Allergeni Alimentari", attualmente non esistono metodi analitici chimico-biologici riconosciuti dalla suddetta direttiva (decreto).

** vengono attuate "misure preventive" per evitare fenomeni di *carry-over* e *cross-contamination*.

Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti in azienda

LISTA Sostanze/Prodotti che provocano allergie o intolleranze	Tipo di Ingredienti	Tipo di presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.	*nessuno*	*assente*
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	*nessuno*	*assente*
Uova e prodotti a base di uova.	uova di gallina, tuorlo d'uovo di gallina, albume d'uovo di gallina.	Tutto l'anno.
Pesce e prodotti a base di pesce.	*nessuno*	*assente*
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	granella di croccante con arachidi.	Tutto l'anno.
Soia e prodotti a base di soia.	lecitina di soia.	Tutto l'anno.
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	latte intero scremato, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, proteine del latte.	Tutto l'anno.
Frutta a guscio e prodotti derivati.	pasta di nocciole, pasta di pistacchio, pasta di mandorle, noci frutto e pasta.	Tutto l'anno.
Sedano e prodotti a base di sedano.	*nessuno*	*assente*
Senape e prodotti a base di senape.	*nessuno*	*assente*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	*nessuno*	*assente*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2.	caramello solfito-caustico (E 150b), caramello solfito-ammoniacale (E 150d), vino marsala.	Tutto l'anno.
Lupini e prodotti a base di lupini.	*nessuno*	*assente*
Molluschi e prodotti a base molluschi.	*nessuno*	*assente*

D.I.A. Distillerie Italiane Aromatici s.r.l. – Via Roma, 76 – 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI)
Tel. 0444/580.587 – Fax. 0444/380.624 – www.diaromatici.it E-mail: ufficio-tecnico@diaromatici.it