

SCHEDA TECNICA

Descrizione commerciale:	AROMA ANICE
Legislazione di riferimento:	Regolamento CE 1334/2008 del 16 dicembre 2008; Reg UE n.1321/2013
Definizione di legge:	AROMA
Applicazione:	Bevande e alimenti
Composizione Aromatica (in ordine ponderale decrescente):	Sostanze aromatizzanti Aroma

Elenco altri componenti non aromatizzanti:

Descrizione		Quantità %	Categoria
E1520	1,2-PROPANDIOLO (PROPILENGLICOLE)	20,30	Supporto
E1518	TRIACETATO DI GLICERILE (TRIACETINA)	48,47	Supporto

LIMITI DI APPLICAZIONE

Reg. 1334/2008 - Sostanze naturalmente presenti in alcuni componenti:

Descrizione	Qt. mg/kg	Applicazione	Tenore massimo mg/Kg	Max.Dosaggio % dell'aroma nell'applicazione
1-Allil-4-metossibenzene, estrapolo	504,00	Prodotti a base di latte	50	9,92
		Frutta e ortaggi trasformati (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), frutta secca con guscio e semi trasformati	50	9,92
		Prodotti a base di pesce	50	9,92
		Bevande analcoliche	10	1,98

Lista restrizioni additivi secondo allegato III della 1333/2008 CE:

Descrizione	Quantità %	Applicazione	Limiti di legge %	Max. dosaggio dell'aroma nell'applicazione %
SOLVENTI LIMITATI (E1520+E1518+E1517+E1505)	68,77	Alimenti in generale	0,3	0,44
E1520 - 1,2-PROPANDIOLO (PROPILENGLICOLE)	20,30	Bevande ad eccezione dei liquori cremosi	0,1	0,49

**Fonti di allergenicità/intolleranza alimentare
(Reg EU n.1169/2011 e successive modifiche):**

Arachidi e prodotti a base di arachidi
Lupino e prodotti a base di lupino
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
Molluschi e prodotti a base di mollusco
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Senape e prodotti a base di senape
Frutta a guscio e prodotti derivati
Uova e prodotti a base di uova
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Anidride solforosa e solfiti (concentrazione superiore a 10 ppm)
Sedano e prodotti a base di sedano
Pesce e prodotti a base di pesce

Stato	Quantità
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-
No	-

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 94/01):

Il prodotto non subisce alcun trattamento con radiazioni.

Condizioni di stoccaggio:

Conservare negli imballi originali sigillati, in ambienti asciutti, protetti dalla luce a temperatura 24°C.

T.M.C. (da usarsi preferibilmente):

Data indicata sulla confezione.

Controllo Qualità:

Il processo produttivo è mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dalle disposizioni vigenti.

Imballaggio:

Contenitori in plastica idonei all'uso alimentare.

Sant'Egidio alla Vibrata, 15/10/2026

Documento generato elettronicamente ed esentato da firma

NOTA: Le informazioni sopra riportate si basano sul nostro attuale stato di conoscenza ed esperienza. Questa scheda tecnica, tuttavia, non rappresenta una garanzia legale, visto che variazioni del colore e/o dei valori chimico-fisici al di fuori del nostro controllo, dovuti al trasporto e/o a impropri metodi di stoccaggio non possono essere esclusi. La presente scheda tecnica annulla e sostituisce ogni precedente emissione.