SCHEDA TECNICA

Descrizione commerciale: AROMA COLA

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
Aromi

Elenco altri componenti non aromatizzanti:

Descrizione		Quantità %	Categoria
E1520	1,2-PROPANDIOLO (PROPILENGLICOLE)	50,00	Supporto
E1519	ALCOL BENZILICO	26,44	Supporto
E1510	ALCOOL ETILICO	2,72	Supporto
E1505	CITRATO DI TRIETILE	17,29	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-3,4-metilendiossibenzene, safrolo	5,10	Preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15	100,00
		Preparati di pesce e prodotti a base di pesce	15	100,00
		Minestre e salse	25	100,00
		Bevande analcoliche	1	19,61
Cumarina	5,10	Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura	50	100,00
		Cereali per prima colazione, compreso il muesli	20	100,00
		Prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di panetteria tradizionali o stagionali contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura	15	100,00

Dessert	5	98,04

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)	67,29	Alimenti in generale	0,3	0,45
E1520 - 1,2-PROPANDIOLO (PROPILENGLICOLE)	50,00	Bevande ad eccezione dei liquori cremosi	0,1	0,20
E1519 - ALCOL BENZILICO	26,44	Liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	0,01	0,04
		Dolciumi tra cui cioccolato e prodotti da forno fini	0,025	0,09

Fonti di allergenicità/intolleranza alimentare (Reg EU n.1169/2011 e successive modifiche):	**Stato**	**Quantità**
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	-
Lupino e prodotti a base di lupino	No	-
Soia e prodotti a base di soia	No	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	-
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	-
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	-
Senape e prodotti a base di senape	No	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	-
Uova e prodotti a base di uova	No	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	-
Anidride solforosa e solfiti (concentrazione superiore a 10 ppm)	No	-
Sedano e prodotti a base di sedano	No	-
Pesce e prodotti a base di pesce	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, 12/02/2026

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.