SCHEDA TECNICA

Descrizione commerciale: AROMA LIME

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)	47,33	Supporto
E1510	ALCOOL ETILICO	48,30	Supporto

LIMITI DI APPLICAZIONE
Reg. 1334/2008 - Sostanze naturalmente presenti in alcuni componenti: Nessuno

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)	47,33	Alimenti in generale	0,3	0,63
E1520 - 1,2-PROPANDIOLO (PROPILENGLICOLE)	47,33	Bevande ad eccezione dei liquori cremosi	0,1	0,21

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, 16/02/2026

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.