



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

## AROMA DI FUMO TIPO 50/B

### IL PRODOTTO

L'aroma di fumo Tipo 50/B è costituito da un concentrato acquoso di fumo di faggio e quercia ed è conforme alle normative italiane e comunitarie.

Il prodotto è derivato dal prodotto primario autorizzato SF-001, presente nell'elenco del Regolamento (UE) N. 1321/2013.

### UTILIZZO

Condizioni di impiego secondo il Regolamento (UE) N. 1321/2013:

Categoria di alimenti	Tenore massimo g/kg
1.7. Formaggio e prodotti caseari (*)	4,04

(\*) Considerando (18) del Regolamento (UE) N. 1321/2013: L'affumicatura con fumo rigenerato è un processo di trattamento dei prodotti alimentari che consiste nella loro esposizione a fumo rigenerato per atomizzazione di aromatizzanti di affumicatura in una camera di affumicatura, in condizioni di tempo e temperature simili a quelle dell'affumicatura a caldo o a freddo. In tal caso è difficile stimare la quantità di aromatizzanti di affumicatura che sarà presente nel prodotto alimentare finale commercializzato, data la perdita di aromatizzanti durante l'affumicatura. Per questo motivo è necessario che l'impiego sia conforme alle buone prassi di fabbricazione.

### CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

<b>Definizione</b>	Soluzione acquosa di aromi di fumo naturali prodotta per pirolisi controllata di legni di faggio e quercia
<b>Proprietà fisiche</b>	Liquido bruno chiaro con caratteristico aroma di fumo.
<b>Proprietà chimiche:</b>	
<b>pH</b>	2,1 – 2,9
<b>Acidità totale (come acido acetico)</b>	4,0 – 9,5 %
<b>Composti dell'aroma di fumo</b>	4,5 – 15,0 g/kg
<b>Carbonili</b>	7,0 – 13,0 %
<b>Densità media</b>	1,03 – 1,08 g/ml

### PACKAGING – CONSERVAZIONE

Fusti kg 10 e kg 20 netti

**Temperatura di conservazione** + 7°C / + 21°C

Tollera temperatura ambiente durante il trasporto. TMC: 12 mesi

### LEGISLAZIONE

Aroma di fumo Tipo 50/B rientra nella disciplina degli aromi, il D.L. 25.01.92 n. 107 e deve comparire come "aromatizzante di affumicatura" nell'elenco degli ingredienti, in accordo con il D.L. 27.01.92 n. 109.

Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) N.2065/2003, al Regolamento (CE) N. 1334/2008 e al Regolamento (UE) N. 1321/2013.

Aroma di fumo Tipo 50/B non contiene organismi geneticamente modificati (OGM)

Aroma di fumo Tipo 50/B contiene Polisorbato 80 (E433) per rendere solubili i composti aromatici e inibire la precipitazione della resina, nella misura stabilita dal Decreto 8 maggio 2006 n. 229 (aggiornamento del D.M. 27.02.96 n. 209) per quanto riguarda i suoi residui sull'alimento.

I dati riportati si riferiscono al prodotto integro e conservato come sopra indicato