

VANILLINA

Codice prodotto	SPV
Formati disponibili	SPV50 · 50 g · Stand-up SPV100 · 100 g · Stand-up SPV200 · 200 g · Stand-up
Origine	Francia
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Aroma per alimenti. Polvere cristallina da bianco a crema con odore caratteristico. Purezza minima del 99,95%.

Composto chimico: 4-Idrossi-3-metossibenzaldeide (C₈H₈O₃), prodotto a partire da guaiacolo di origine sintetica.

Ingredienti

100% vanillina

Impiego e dosaggio

0.05% - Max 0.3%. Dosaggio consigliato: 1 grammo per chilogrammo di impasto. Per massimizzare l'aroma, sciogliere la vanillina in piccola quantità di liquido caldo (latte, panna o alcol) prima dell'incorporazione nell'impasto. Perfetta per torte, crostate, pandoro, panettone e tutte le preparazioni dolciarie.

Avvertenze

ATTENZIONE

Indicazioni di pericolo: H319 Provoca grave irritazione oculare.

Consigli di prudenza: P264 Lavare accuratamente le mani dopo l'uso - P280 Proteggere gli occhi e il viso.

P305+P351+P338 IN CASO DI CONTATTO CON GLI OCCHI: sciacquare accuratamente per parecchi minuti.

Togliere le eventuali lenti a contatto se è agevole farlo. Continuare a sciacquare P337+P313. Se l'irritazione agli occhi persiste contattare un medico.

Conservabilità

Fino a 32 mesi dalla data di produzione.

Conservazione

Conservare il recipiente in luogo fresco, ben ventilato e al riparo dall'umidità. Evitare esposizione diretta al sole e ai raggi ultravioletti.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

AROMI: conforme al Regolamento CE 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

VANILLINA

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	63 kJ
Energia	15 kcal
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Titolo	> 99,99	%	
Chimico-fisici Punto di fusione	82,0 ± 1,0	°C	
Chimico-fisici Perdita all'essicamento	< 0,50	%	
Chimico-fisici Residuo all'ignizione	< 0,05	%	
Metalli pesanti Metalli pesanti	< 10	ppm	
Metalli pesanti Arsenico (As)	< 3	ppm	
Chimico-fisici Ceneri solforiche	< 0,05	%	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Colore (Soluzione in etanolo)	< 35	Hazen	
Altri Benzene e toluene	Assente		
Altri Toluene	Assente		

VANILLINA

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.