



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

SCHEDA PRODOTTO LIQUIDO AROMA FUMO

1) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Fumo Liquido è un prodotto adatto per l'affumicatura dei formaggi mediante immersione. Viene ricavato dal legno vergine di Hickory (una specie del noce americano) ridotto in segatura e combusto in appositi forni a stretto controllo d'aria, dove la temperatura, l'umidità e il tempo di sosta sono parametri controllati, al fine di selezionare e separare le sostanze volatili dai catrami. Le sostanze volatili prodotte dalla combustione del legno vengono fatte assorbire per condensazione in colonna d'acqua (passaggio forzato del fumo in acqua). Questo è un sistema continuo (a ricircolo della massa acquosa) che determina un progressivo aumento delle sostanze volatili assorbite tendenti alla saturazione e misurabile come incremento di acidità della fase acquosa. Quando la massa acquosa di assorbimento si è accresciuta del 10% in forza acida, viene aggiunta nuova acqua per riportare la massa stessa a un livello di diluizione che ripristini la capacità del sistema di assorbire nuova forza acida.

Ad assorbimento ultimato, la massa acquosa viene decantata e stabilizzata (per circa due settimane), filtrata ed analizzata.

2) DATI IDENTIFICATIVI

TECNOLATTE srl., Viale Italia 59, 26900 Lodi (LO), fax 0371 436616, distributore nazionale

Numero di lotto: 226

3) COMPOSIZIONE

sorbato	assente	
acidità	6,5-7	
Ph	2-3	
carbonili	7,5-13,5	(q/100m1)
fenoli	6,5-12,5	(mg/ml)
benzo (a) pirene	non più	di 10 mg/Kg
benzo (a) antracene	non più	di 20 mg/KS
As	non più	di 3 mg/Kg
Hg	non più	di 1 mg/Kg
Cd	non più	di 1 mg/Kg
Pb	non più	di 10 mg/Kg
nitrosammine volatili	inferiori	a 1 mq/Kg
peso specifico	1,044-1,054	
densità	8,69-8,78	(lb/gal)
indice colore	35-40	
colore	ambra	

4) MODALITÀ D'IMPIEGO

Diluire l'Aroma Fumo al 50% con acqua.

Immergere il prodotto asciutto da affumicare nella soluzione attenuata per un tempo variabile dai 5 ai 30 minuti, secondo l'intensità di colore e di aroma che si vuole ottenere.

Il sale presente sulla pelle dei prodotti destinati all'affumicatura può provocare la precipitazione della sospensione affumicante, pertanto si consiglia di immergere per qualche secondo il formaggio in acqua al fine di asportare l'eccesso di sale ed avviare quindi all'asciugatura e alla stagionatura.

Il formaggio può essere affumicato a qualunque punto della stagionatura. È consigliabile procedere all'affumicatura poco prima dell'immissione del prodotto sul mercato (2-7 giorni), considerando che l'esposizione all'aria del prodotto affumicato influisce sul colore aumentandone l'intensità. Se si vuole procedere all'affumicatura di prodotto fresco, che potrebbe rilasciare particelle nel bagno affumicante, si consiglia di filtrare, di tanto in tanto, la soluzione dell'Aroma Fumo. Agitare per qualche istante la soluzione prima di utilizzarla. Proteggere l'Aroma Fumo dal gelo. La soluzione affumicante va utilizzata sino a esaurimento volumetrico.



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

5) LEGISLAZIONE

L'Aroma Fumo da noi distribuito risponde ai requisiti previsti per gli aromatizzanti di affumicatura del D.L. 107192.

NOTE INFORMATIVE

Con decreto legislativo 25 gennaio 1992 n. 107 pubblicato sulla G.U. n. 39 del 17-02-1992 lo Stato Italiano ha definitivamente chiarito che l'Aroma Fumo è consentito per l'affumicatura degli alimenti e che trattasi di aroma naturale per questo per il suo impiego non viene richiesta alcuna autorizzazione ai sensi del D.M. 31 Marzo 1965, Art. 7, Comma 2 e Art. 8.

Ricordiamo che per gli alimenti affumicati la legge tollera un contenuto massimo di benzopirene di 0.01 mg/kg. Il Liquido Aroma Fumo è complessivamente privo di tale contaminante e per questo il suo impiego è consentito dalla Organizzazione Mondiale di Sanità.

Il Liquido Aroma Fumo viene ricavato per condensazione e successiva purificazione con mezzi fisici e non chimici del fumo naturale ottenuto dalla combustione di legna vergine di noce annerivano pertanto può, garantendo la produzione di alimenti affumicati a norma di legge, evitare le problematiche relative all'inquinamento atmosferico e alla legge che disciplina l'emissione industriale dei fumi (D.P.R. Maggio 1988 n. 203). Inoltre garantisce i notevoli vantaggi tecnologici, economici e pratici resi evidenti dall'affumicatura a freddo per immersione.

TECNOLATTE srl

I DATI SOPRA RIPORTATI DEL PRODOTTO AROMA FUMO LIQUIDO SONO IN ACCORDO CON QUELLI GARANTITI DAL FORNITORE. LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE DOCUMENTO SONO FORNITE IN BUONA FEDE MA NON COMPORTANO ALCUNA GARANZIA IN MERITO. NON POSSONO PERTANTO RITENERSI COME UN'INDICAZIONE A UTILIZZARE IL NOSTRO PRODOTTO SENZA TENER CONTO DELLE PRESCRIZIONI NAZIONALI O LOCALI IN MATERIA DI SANITÀ, DI SICUREZZA E DI IGIENE SUL LAVORO. TALI INFORMAZIONI NON ESONERANO IN NESSUN CASO IL RICEVENTE DALL'OBBLIGO D'IDENTIFICARE IL PRODOTTO E CONTROLLARE L'IDONEITÀ DELL'IMPIEGO. IL LORO MANCATO RISPETTO NON PUÒ IN ALCUN CASO IMPEGNARE LA NOSTRA RESPONSABILITÀ.