



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

NOME INCI	Melaleuca alternifolia Oil
NOME INCI USA	Melaleuca alternifolia (Tea Tree) Leaf Oil
CAS	68647-73-4/85085-48-9
EINECS / ELINCS	285-377-1

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Identificazione IR		Conforme	
Densità relativa		0,8840 - 0,9040	g/ml
Indice di rifrazione		1,4680 - 1,4880	
Rotazione ottica		1,0 - 11,0	°
Punto di infiammabilità		63	° C
AREA GASCROMATOGRAMMA			
* - Alfa-Pinene		1,000 - 6,000	%
* - Sabinene		<=3,500	%
* - Alfa-Terpinene		5,000 - 13,000	%
* - Limonene		0,500 - 4,000	%
* - Cineolo		<=15,000	%
* - Gamma-Terpinene		10,000 - 28,000	%
* - Para-Cimolo		0,500 - 12,000	%
* - Terpinolene		1,500 - 5,000	%
* - 1-Terpinen-4-olo		>=30,000	%
* - Aromadendrene		<=7,000	%
* - Alfa-Terpineolo		1,500 - 8,000	%
Revisione Capitolato		0	
Data Approvazione		12/04/2012	

\* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

### Impurezze:

Conforme al regolamento CEE 88/388.

Arsenico (As): max. 3 ppm

Cadmio (Cd): max. 1 ppm

Mercurio (Hg): max. 1 ppm

Piombo (Pb): max. 10 ppm

### Dati microbiologici

Conforme ai metodi stabiliti, § 11 et appendice III, 882/2004/CE.

Conta batterica complessiva: max. 1.000/g

Lieviti: max. 100/g

Lieviti osmotolleranti: max. 100/g

Muffe: max. 100/g

Enterobacteriaceae: max. 10/g

Batteri coliformi: negativo in 0,1g

Escherichia coli: negativo in 1g

Salmonella: negativo in 50g

Staphylococcus aureus: negativo in 1g

Listeria monocytogenes: negativo in 1g

Pseudomonaden: max. 10/g

Clostridium ssp. max. 10/g

Bacillus cereus: max. 10/g

### Allergeni

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
- Crostacei e prodotti a base di crostacei	no
- Uova e prodotti a base di uova	no
- Pesce e prodotti a base di pesce	no
- Arachidi e prodotti a base di arachidi	no
- Soia e prodotti a base di soia	no
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	no
- Frutta a guscio e prodotti derivati	no
- Sedano e prodotti a base di sedano	no
- Senape e prodotti a base di senape	no
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	no
- Anidride solforosa e solfito > 10 mg/l espressi come SO2	no
- Lupini e prodotti a base di lupini	no
- Molluschi e prodotti a base di molluschi	no

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

01	Proteine vaccine	no
02	Lattosio	no
03	Uova	no
04	Proteina di soia	no
05	Olio di soia	no
06	Glutine	no
07	Grano	no
08	Segale	no
09	Bovini	no
10	Suini	no
11	Pollo	no
12	Pesce	no
13	Crostacei	no
14	Mais	no
15	Cacao	no
16	Lieviti	no
17	Verdura/Legumi	no
18	Noci	no
19	Olio di noci	no
20	Arachidi	no
21	Olio di arachidi	no
22	Sesamo	no
23	Olio di sesamo	no
24	Glutamati (E620 - E625)	no
25	Solfito (E220 - E228)	no
26	Acido benzoico e benzoati (E210 - E219)	no
27	Coloranti azoici (E102, E110, E122 - E124, E151)	no
28	Tartrazine (E102)	no
29	Cannella	no
30	Vanillina	no
31	Coriandolo	no
32	Sedano	no
33	Umbellifereae	no
34	Altri	no

Nome sostanza	Nome INCI	No. CAS	Conc	Dichiar.(%)
Alfa iso-methyl ionone	Alpha-Isomethyl Ionone	127-51-5	nc	no
Aldeide amilcinnamica	Amyl Cinnamal	122-40-7	nc	no
Alcool amyl cinnamico	Amylcinnamyl Alcohol	101-85-9	nc	no
Alcool anisico	Anise Alcohol	105-13-5	nc	no
Linfra d'albero	Evernia Furfuracea Extract	90028-67-4	nc	no
Alcool benzilico	Benzyl Alcohol	100-51-6	nc	no
Benzoato di benzile	Benzyl Benzoate	120-51-4	nc	no
Cinnamato di benzile	Benzyl Cinnamate	103-41-3	nc	no
Salicilato di benzile	Benzyl Salicylate	118-58-1	nc	no
Citral	Citral	5392-40-5	nc	no

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

Citronellolo	Citronellol	106-22-9	nc	no
Cumarina	Coumarin	91-64-5	nc	no
Linfa di quercia	Evernia Prunastri Extract	90028-68-5	nc	no
Eugenolo	Eugenol	97-53-0	nc	no
Farnesol	Farnesol	4602-84-0	nc	no
Geraniolo	Geraniol	106-24-1	0,007	si
Aldeide exyl cinnamica	Hexyl Cinnamal	101-86-0	nc	no
Idrocitronellale	Hydroxycitronellal	107-75-5	nc	no
Isoeugenolo	Isoeugenol	97-54-1	nc	no
Lilial	Butylphenyl Methyl- propional	80-54-6	nc	no
Limonene	Limonene	5989-27-5	1,255	si
Linalolo	Linalool	78-70-6	0,078	si
Lyril	Hydroxyisohexyl 3-Cyclo- hexene Carboxaldehyde	31906-04-4	nc	no
Carbonato di methyl eptin	Methyl 2-Octynoate	111-12-6	nc	no
Aldeide cinnamica	Cinnamal	104-55-2	nc	no
Alcool cinnamico	Cinnamyl Alcohol	104-54-1	nc	no

nc = non comprovabile, limite di rilevazione 0,001% 10 ppm

#### DICHIARAZIONE AROMI (CEE 1334/2008)

La dichiarazione inerente alle caratteristiche degli aromi secondo regolamento CEE 1334/2008 (in ordine discendente del peso globale).

Componenti aromatiche: Preparazione aromatica naturale

Altre componenti:

Componenti soggetti alla limitazione per la dose massima negli alimentari secondo l'allegato III del regolamento CEE 1334/2008

Metileugenolo: 0,0360 %

Il limite di rivelazione dei componenti soggetti alla limitazione sopra menzionati ammonta a 0,01 %. Altri componenti soggetti alla limitazione per la dose massima negli alimentari non sono contenuti.

#### LIMITAZIONI D'UTILIZZO (CEE 1334/2008)

Secondo la componente aromatica, gli additivi e esaltori di sapidità contenuti negli aromi all'interno dei prodotti alimentari provocano limitazioni di utilizzo degli aromi negli alimenti secondo l'allegato III del regolamento CEE 1334/2008. Si noti che i quantitativi massimi potranno essere modificati o dovrebbero essere ricalcolati non appena le ingredienti le cui massime quantità limitate vengano aggiunte nei vostri prodotti finiti.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

#### Applicazione finale

Prodotti a base di latte  
Preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il  
pollame e la selvaggina  
Preparati di pesce e prodotti a base di pesce  
Minestre e salse  
Snack salati/salatini pronti per il consumo  
Bevande analcoliche

#### Dossaggio massimo dell'aroma [%]<sup>3</sup>

5,5556  
4,1667  
2,7778  
16,6667  
5,5556  
0,2778

#### DECRETO SUI ADDITIVI ALIMENTARI (CEE) NO. 1130/2011

E1505 Trieticitrato	non contenuto
E1517 Diacetina	non contenuto
E1518 Triacetina	non contenuto
E1520 Propilenglicolo	non contenuto

Per quanto concerne i solventi in oggetto, la quantità massima valevole è pari a 3 g/kg da tutte le fonti nel prodotto alimentare finito, sia esso singolo o combinato. Per le bevande il contenuto di Propilenglicolo è ad un massimo di 1 g/l nel prodotto di consumo finito. Ne consegue che la quantità massima da considerare per i solventi combinati è pari ai 3 g/l.

E1519 Alcol benzilico	non contenuto
-----------------------	---------------

Questo solvente è ammesso nei dolciumi (inclusi il cioccolato e fini prodotti da forno) fino ai 250 mg/kg, nei liquori, nei vini aromatizzati ed in bevande aromatizzate a base di vino e in cocktail fino a 100 mg/l. Queste quantità massime si riferiscono a tutte le fonti di Alcol Benzilico nel prodotto alimentare finito. Henstedt-Ulzburg,

Le informazioni contenute nella dichiarazione ingredienti corrispondono al meglio delle nostre conoscenze e rispondono a verità. E' responsabilità dell'utente finale verificare che l'uso e il dosaggio degli aromi avvengono secondo la legge e le regolamentazioni vigenti. La dichiarazione alimentare degli aromi riguardante i prodotti dell'utilizzatore finale è stabilito in modo responsabile dell'utilizzatore. I quantitativi dei singoli componenti dell'aroma contenuti nella presente dichiarazione sono, di volta in volta, soggetti a lievi variazioni. Tali variazioni possono essere causate dalle fluttuazioni naturali di cui sono oggetto le diverse materie prime. Nella maggior parte dei casi queste fluttuazioni sono insignificanti e non hanno influenza alcuna né sulle informazioni da noi fornite né, tantomeno, sull'etichettatura dell'aroma nel prodotto finale.

L'indicazione e la composizione dell'aroma sono state stabilite sulla base del regolamento CEE 1334/2008 e della corrispondente linea guida EFAA. Variazioni nella attuale interpretazione non potranno essere escluse in futuro, dal momento che, la linea guida viene aggiornata se necessario.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

#### Test su animali

Si dichiara che, né il prodotto, né la sua materia prima sono stati testati su animali al meglio delle nostre conoscenze. Questa affermazione non include i test nell'ambito della 1907/2006/CE

#### CMR

Confermiamo che non vi è stato aggiunto un ingrediente che è classificato come Cancerogeni, mutageni o tossici per la riproduzione (CMR delle categorie 1A, 1B e 2) ai sensi del regolamento (CE) 1223/2009 capo IV, art. 15 ed elencati nella parte 3 dell'allegato VI (CE) 1272/2008.

#### BSE/TSE:

Si dichiara che il prodotto non contiene derivati animali e pertanto si esclude il rischio di trasmissione BSE/TSE.

#### FTALATI:

Il prodotto non contiene ftalati.

#### LATEX:

Si dichiara che durante il processo di produzione del prodotto non viene utilizzato latex. Si può escludere, inoltre, una contaminazione crociata.

#### Valori nutrizionali

I valori nutrizionali vengono calcolati sulle basi dei seguenti riferimenti:

- Codex Alimentarius "Guidelines on Nutritional Labelling (CAC/GL-2-1985 (Rev. 1 - 1993))".
- IOFI Lettera informativa no. 1295: "Calorific value of flavourings".

Etanolo (peso%): 0,0

Etanolo (volume%): 0,0

Valore calorico (kcal/100g): 0

Valore calorico (Kj/100g): 0

Proteine (g/100g): 0

Carboidrati (g/100g): 0

Zuccheri (g/100g): 0

Grassi (g/100g): 0

Fibre (g/100g): 0

Ceneri (g/100g): 0

Colesterolo (g/100g): 0

Cloruro di sodio (g/100g): 0

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

### Prodotto **O.E. TEA TREE NATURALE PURO**

#### **OGM**

Facendo riferimento al Decreto (UE) No. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 riguardo alla modifica genetica alimentari e foraggi e con riferimento al Decreto (UE) No. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre

2003 riguardo alla ricostruzione e l'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e la ricostruzione degli alimentari e foraggi prodotti da organismi geneticamente modificati, ed il ne conseguente derivato Decreto, il quale entra in vigore dopo la pubblicazione nel bollettino ufficiale ed il quale sostituisce il Decreto finora valido No.49/2000, No. 1139/98 e No. 50/2000 dichiariamo

che il prodotto sopra menzionato fornito alla Vostra stimata società non contiene e non è stato preparato con organismi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati

Il prodotto non contiene e non è stato preparato con materie primi, additivi, coadiuvanti o aromi derivati da organismi geneticamente modificati.

La dichiarazione dettagliata riguardo l'impiego degli organismi geneticamente modificati si trova in allegato.

Le informazioni sono corrette secondo le relative dichiarazioni dei nostri fornitori, secondo la nostra miglior conoscenza. Per le materie prime non esistono prove analitiche di organismi geneticamente modificati.