

#### FICHE TECHNIQUE

# AROME NOTE OURSIN + E621 115ML

Réf info : T3101308

Code vrac : 60502246 indice 2 Code R&D: 152U2101

Page 1 / 2

Créée le : 07.06.10 (JC)

Révisée le : 11/08/2021 (3) (MCO)

#### DESCRIPTION

Arôme liquide hydrosoluble et exhausteur de goût spécialement élaboré pour apporter une note « oursin » à une large gamme de préparations alimentaires.

### **COMPOSITION** (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Agents aromatisants : Préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports*: eau, sel, E1520 (0,1%).
- Additifs: exhausteur de goût: E621 (6%), émulsifiant: E472e, conservateur: E202 (0,1%).

## DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : mollusque, poisson.

#### **DECLARATION LEGALE** (Règlementation (UE) 1169/2011)

Arôme naturel (**mollusque**, **poisson**), exhausteur de goût : E621. Ou arôme oursin (**mollusque**, **poisson**), exhausteur de goût : E621. Ou Arôme (mollusque, poisson), exhausteur de goût : E621.

#### CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Texture : liquide de couleur rouille.

Profil aromatique : caractéristique.

#### UTILISATION

Conseil du chef: Bien que les arômes puissent être utilisés à chaud comme à froid, il est recommandé de les cuire à température douce pour préserver toutes leurs caractéristiques.

#### Avantages:

- Pratique : conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis
- Economique: Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.
- Efficace : Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais

**Dosage**: de l'ordre de 0,1 à 1%. Se référer à la règlementation en vigueur. Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

#### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité dans l'eau : oui Liposolubilité: non

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
	liquide
Energie (kJ):	505
Energie (kcal):	120
Matières grasses en g :	3,1
Dont acides gras saturés en g:	<0,1
Glucides en g:	0,9
Dont sucres en g:	<0,5
Fibres en g:	<0,5
Protéines en g :	22
Sel* (Nax2.5) en g:	16,5



# FICHE TECHNIQUE

# AROME NOTE OURSIN + E621 115ML

Réf info : T3101308

Code vrac : 60502246 indice 2

Code R&D: 152U2101

Créée le : 07.06.10 (JC)

Révisée le : 11/08/2021 (3) (MCO)

Page 2 / 2

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

 $\overline{100} \, 000 \, / g$ Germes aérobies mésophiles < Coliformes totaux < 100 / gEscherichia coli < 10/gLevures <  $1\,000\,/g$ 1000 / gMoisissures Salmonella spp non détecté /25g

#### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (18°C environ) et sain, à l'abri de la lumière. DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

#### **CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 115 mL

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.