

**FICHE TECHNIQUE****AROME TRUFFE NOIRE 115ml**

Réf info : T3101309

Code vrac : 60502254 indice 2

Code R&amp;D : 302U2101

Créée le : 08.11.10 (JC)

Révisée le : 08.11.2021 (5) (MCO)

Page 1 / 2

**DESCRIPTION**

Arôme liquide hydrosoluble, spécialement élaboré pour apporter une note caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

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

Agents aromatisants : Préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Supports : eau, E1520 (20%), sirop de sucre caramélisé, sirop de sucre inverti, huile de tournesol.

Additifs : acidifiant : E330, conservateur : E202 (0,1%).

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

**DECLARATION DES INGREDIENTS** (Règlementation (UE) 1169/2011)

Arôme naturel (Ne peut conférer à une appellation « à la truffe » ou « arôme naturel de truffe »).

Ou arôme.

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect : Liquide brun.

Profil aromatique : Caractéristique du champignon typé truffe, sans arrière-goût.

**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 conseillé** : 0.1 à 1,5 % maximum, (se référer à la réglementation en vigueur)

Contient du propylène glycol : teneur limitée à 3g/kg en produit fini en Europe, 1 g/L dans les boissons.

**DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES**

Solubilité dans l'eau : oui

Liposolubilité : non

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	ND
Energie (kcal):	ND
Matières grasses en g :	ND
Dont acides gras saturés en g:	ND
Glucides en g :	ND
Dont sucres en g:	ND
Fibres en g :	ND
Protéines en g :	ND
Sel (Nax2.5) en g :	ND

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseur

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	100 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

**FICHE TECHNIQUE****AROME TRUFFE NOIRE 115ml****Réf info : T3101309**

Code vrac : 60502254 indice 2

Code R&amp;D : 302U2101

Créée le : 08.11.10 (JC)

Révisée le : 08.11.2021 (5) (MCO)

Page 1 / 2

**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 bien fermé.

**CONDITIONNEMENT**

Flacon de 115 mL

**Remarque :** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation 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 réglementation 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.