	<b>Réf info :</b> <b>T3101357/T3105357/T3110357/T3150013</b> <b>S1041/S1720/S1304/S1930</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101357/TO3105357/TO3110357/TO3150013 SE1041/SE1720/SE1304/SE1930 Code vrac : 60502264 Ref. R&D : 031U2203	<b>AROME PISTACHE NA</b>	Créée le : 14/03/2022 (MCO) Révisée le : 08/04/2024 (1) Page 1 / 2

Edité le 08/04/24

#### DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note « pistache » à une large gamme de préparations alimentaires.

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

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports* : eau, sirop de sucre inverti, E414, E1520 (1%).
- *Additifs* : émulsifiant : E472e, épaississant : E415, conservateur : E202 (0,1%).

#### SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par l'Annexe III du Règlement UE 1334/2008 : acide cyanhydrique (0,3 ppm).

Dose maximale d'acide cyanhydrique autorisée selon application (selon Règlement 1334/2008 CE)	
Nougat, massepain et ses succédanés ou produits similaires	50mg/kg
Conserves de fruits à noyaux	5mg/kg
Boissons alcoolisées	35mg/kg

#### DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme naturel de pistache avec d'autres arômes naturels (**fruits à coques**).  
Ou arôme pistache (**fruits à coques**).  
Ou arôme (**fruits à coques**).

#### DECLARATION DES ALLERGENES

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

#### 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 :** Dosage indicatif : de l'ordre de 0,1 à 1%, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.

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

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES


Aspect / Couleur : liquide épais vert à brun.

Odeur / Goût : caractéristiques de la pistache, sans arrière-goût.

#### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

	<b>Réf info :</b> <b>T3101357/T3105357/T3110357/T3150013</b> <b>S1041/S1720/S1304/S1930</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101357/TO3105357/TO3110357/TO3150013 SE1041/SE1720/SE1304/SE1930 Code vrac : 60502264 Ref. R&D : 031U2203	<b>AROME PISTACHE NA</b>	Créée le : 14/03/2022 (MCO) Révisée le : 08/04/2024 (1) Page 2 / 2

Edité le 08/04/24

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	994
Energie (kcal):	239
Matières grasses en g :	14
Dont acides gras saturés en g:	2,1
Glucides en g :	20
Dont sucres en g:	20
Fibres en g :	5,6
Protéines en g :	4,8
Sel (Nax2.5) en g :	0,10

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

\*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

### CONDITIONNEMENT

T3101357/S1041 : Flacon de 115 mL

T3105357/S1720: Flacon de 500 mL

T3110357/S1304: Flacon de 1L

T3150013/S1930 : Bidon de 5L

**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