

**FICHE TECHNIQUE****AROME TRUFFE BLANCHE 115ml**

Réf info : T3101554
Code vrac : 60502209 indice 2
Code R&D : 252U19011

Créée le : 04.06.10
Révisée le : 06/02/2020 (MC)
Page 1 / 2

DESCRIPTION

Arôme liquide liposoluble spécialement élaboré pour apporter une note « truffe blanche » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : substance aromatisante
Support : huile de tournesol
Additif : antioxydant : E392.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

APPELATION LEGALE (Règlement (UE) 1334/2008)

Arôme

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide jaune
Profil aromatique : Caractéristique, 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 : Entre 0,1 à 3,0 % environ, se référer à la réglementation en vigueur.
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité dans l'eau : non
Liposolubilité : oui

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3663
Energie (kcal):	891
Matières grasses en g :	99
Dont acides gras saturés en g :	11
Glucides en g :	<0,5
Dont sucres en g:	<0,5
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	<0,5
Sel* (Nax2.5) en g :	<0,01

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

*Le taux de sel est exclusivement dû à la teneur en sodium présent naturellement.

**FICHE TECHNIQUE****AROME TRUFFE BLANCHE 115ml**

Réf info : T3101554

Code vrac : 60502209 indice 2

Code R&D : 252U19011

Créée le : 04.06.10

Révisée le : 06/02/2020 (MC)

Page 1 / 2

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	100 /g
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 bien fermé. 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 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.