

**FICHE TECHNIQUE****AROME FRAISE BONBON ET COLORANT****115ml**Réf info : T3101664
Code vrac : 600290116
Code R&D : 261U18021Créée le : 03.12.15
Révisée le : 17/01/2022 (4) (MC)
Page 1 / 2**DESCRIPTION**

Arôme liquide hydrosoluble et colorant spécialement élaboré pour apporter une note « fraise bonbon » et une couleur caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

Un dépôt peut apparaître dans le temps – agiter avant emploi.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : Substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Supports : eau, E1520 (19%).

Additifs : acidifiant : E330, colorant : E120, conservateur : E202 (0,15%), épaississant : E415.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

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

Arôme fraise bonbon, colorant : E120.

Ou Arôme, colorant : E120.

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide rose à rouge.

Profil aromatique : Caractéristique de la fraise bonbon, 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 1.5 % maximum, 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 : oui

Liposolubilité : non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide |
|---------------------------------|---|
| Energie (kJ): | 307 |
| Energie (kcal): | 73 |
| Matières grasses en g : | <0.5 |
| Dont acides gras saturés en g : | <0.1 |
| Glucides en g : | 1.7 |
| Dont sucres en g: | <0.5 |
| Fibres en g : | <0.5 |
| Protéines en g : | <0.5 |
| Sel* (Nax2.5) en g : | 0.05 |

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 FRAISE BONBON ET COLORANT****115ml**Réf info : T3101664
Code vrac : 600290116
Code R&D : 261U18021Créée le : 03.12.15
Révisée le : 17/01/2022 (4) (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.