	FICHE TECHNIQUE	
	AROME FEVE TONKA NA 115ML	
	Réf info : T3101714 Code vrac : 60502247 indice 3 Code R&D : 186U2104	Créée le : 27.02.18 (DD) Révisée le : 20/12/2021 (2) (MCO) Page 1 / 2

DESCRIPTION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note "fève tonka " à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

Agent aromatisants : préparations aromatisantes.
Supports : eau, E422, E414, sirop de sucre caramélisé, E1520 (0.8%), E1518 (0.6%)
Additifs : épaississant : E415, acidifiant : E330, conservateur : E202 (0.075%).

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par l'Annexe III du Règlement UE 1334/2008 : coumarine (3990 ppm).

Dose maximale de coumarine autorisée selon application (selon Règlement 1334/2008 CE)	
Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50mg/kg
Céréales pour petit-déjeuner	20mg/kg
Produits de boulangerie fine exceptés les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15mg/kg
Desserts	5mg/kg

DECLARATION DES ALLERGENES

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

DECLARATION LEGALE (Règlementation (UE) 1169/2011)

Arôme naturel de fève tonka.
Ou arôme fève tonka.
Ou arôme.

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Texture : liquide brun.
Profil aromatique : caractéristique de la fève tonka.

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 : 0,125% maximum en desserts. 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):	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

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

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.

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.