

**FICHE TECHNIQUE****AROME CONFITURE DE LAIT**

Réf info : 31 01 750

Créée le : 30.09.15 (DD)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Arôme alimentaire confiture de lait

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) 1169/2011)Agents aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturellesSupports : eau, gomme d'acacia, propylène glycol (7.8%), triacétine (7%)Additifs : acidifiant : acide citrique, conservateur : E211 (770 mg/kg)

Composants aromatiques limités et/ou réglementés: /

**APPELATION LEGALE** (Règlement (UE) 1334/2008)

Arôme

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect : Liquide épais brun

Profil aromatique : Caractéristique du lait caramélisé

**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 et 1.5 % max

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

**DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité relative : 1.10; 1.14

Degré alcoolique : 0 % vol

Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

Point éclair (coupe fermée) : &gt; 60 °C

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (18°C environ) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine bien fermé

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

**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.