AROME AIL 115ML

Réf info : T31 01 756
Code vrac : 91F8191 (indice 4)
Code R&D : 055G16019

Créée le : 29.09.2015 (DD)
Révisée le : 19/05/2021 (MCO)

DESCRIPTION

Arôme liquide liposoluble spécialement élaboré pour apporter une note "ail" à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

- Agent aromatisant : Préparation aromatisante.
- *Support* : huile de tournesol.
- *Additif* : antioxydant : E392.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

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

Arôme naturel d'ail.
Ou Arôme ail.
Ou Arôme.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide jaune pâle.
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 : 0.1 à 0.5%, se référer à la réglementation en vigueur.
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Hydrosolubilité : non
Liposolubilité : oui

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3700
Energie (kcal):	900
Matières grasses en g :	100
Dont acides gras saturés en g :	11
Glucides en g :	<0.5
Dont sucres 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

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, tempéré (18°C) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Flacon plastique de 115mL.

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.