Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note aromatique « coing » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparation aromatisante, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports* : E1520 (40%), sirop de sucre inverti, eau.
- *Additif*: /.

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme naturel.
Ou arôme coing.
Ou arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

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 : de l'ordre de 0,25 à 0.75% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la règlementation en vigueur.
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide orangé.
Odeur / Goût : caractéristiques, sans arrière-goût.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Hydrosolubilité : oui
Liposolubilité : non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	1029
Energie (kcal):	244
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1
Glucides en g :	37
Dont sucres en g:	37
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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	10 /g
Moisissures	<	10 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Flacon 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