

	<b>Réf info :</b> <b>T3101781/T3105781/T3110781</b> <b>S1155/S1753/S1460</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101781/TO3105781/TO3110781 SE1155/SE1753/SE1460 Code vrac : 605022134 Indice : 2 Ref. R&D : 089U2301	<b>AROME BOEUF GRILLE</b> <b>LIQ</b>	Créée le : 17/04/2023 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2

Edité le 17/04/23

### DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note « bœuf grillé » à une large gamme de préparations alimentaires.

### COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports* : eau, E1520 (20,3%), sel.
- *Additifs*: conservateurs : E202 (0.075%) – E211 (0.075%).

### DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme bœuf grillé.  
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 0,1 à 1,4% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.

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

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide brun.  
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):	301
Energie (kcal):	72
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1
Glucides en g :	<0,5
Dont sucres en g:	<0,5
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	4,9
Sel (Nax2.5) en g :	2,80

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

	<b>Réf info :</b> <b>T3101781/T3105781/T3110781</b> <b>S1155/S1753/S1460</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101781/TO3105781/TO3110781 SE1155/SE1753/SE1460 Code vrac : 605022134 Indice : 2 Ref. R&D : 089U2301	<b>AROME BOEUF GRILLE</b> <b>LIQ</b>	Créée le : 17/04/2023 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2

Edité le 17/04/23

### **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	50 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /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 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**

T3101781/S1155 : Flacon de 115 mL

T3105781/S1753 : Flacon de 500 mL

T3110781/S1460 : Flacon de 1L

**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