

ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud
B.P. 10186
F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg)
FRANCE

☎ (33) (0) 3.88.66.76.11.
Fax : (33) (0) 3.88.67.24.14.
E-mail: info@alchim.com
Site Internet: <http://www.alchim.com>

FICHE TECHNIQUE**PRODUIT :**

ABRICOT - MANGUE Préparation de fruits sucrée
et aromatisée pour yaourts **REF. F734**

COULEUR :

Orange

ODEUR :

Typique de l'abricot et de la mangue

GOUT :

Typique de l'abricot et de la mangue

DOSAGE :

16 à 18 %

COMPOSITION :

FRUITS :	45,62 % ± 2 %		
	dont abricot		30,62 %
	mangue		15 %
SUCRE :	49,06 % ± 2 %		
Colorant :	Sans		
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,315 %
	Carraghénane	E407	0,341 %
Eau pour gélifiants			
Arôme :			0,965 %
Composition de l'arôme :			
	Eau		
	Gomme xanthane	E415	0,008 %
	Substances aromatisantes		
	Sorbate de potassium	E202	Traces
	Préparations aromatisantes		

ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud
B.P. 10186
F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg)
FRANCE

☎ (33) (0) 3.88.66.76.11.
Fax : (33) (0) 3.88.67.24.14.
E-mail: info@alchim.com
Site Internet: <http://www.alchim.com>

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Allergènes

Au sens du règlement 1169/2011/CE : pas d'allergènes déclarables

OGM

Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique

Ionisation

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Consommabilité

Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100 g)

Energie	221 kCal
	945 kJ
Protéines	0,4 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	54 g
dont sucres	52,8 g
Fibres	0,35 g
Sel	43 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2017.

Il s'agit d'une composition moyenne, ces valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur susceptibles de varier selon les variétés, saisons, degré de maturité et conditions de culture.

CONDITIONNEMENT :

Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net

CONSERVATION :

5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C

Malgré tout le soin que nous avons apporté au tri des fruits, il peut subsister occasionnellement un noyau.

Date de révision

26.10.2020