

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 : CERISE GRIOTTE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F219**

COULEUR : Rouge foncé

ODEUR : typique de la cerise - griotte

GOUT : typique de la cerise - griotte

DOSAGE : 16 à 18 %

COMPOSITION :

FRUITS :	45,7 % ± 2 %		
SUCRE :	47,5 % ± 2 %		
Colorant :	Concentré de sureau		0,1 %
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
Gélifiants :	Carraghenane	E407	0,5 %
	Pectine	E440ii	0,5 %
Eau pour gélifiants			
Arôme :			1,6 %
Composition de l'arôme :			
	- eau		
	- substances aromatisantes		
	- alcool		0,024 %
	- gomme xanthane	E415	0,014 %
	- préparations aromatisantes		
	- sorbate de potassium	E202	0,0015 %

DONNEES REGLEMENTAIRES :

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

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>

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

Ionisation Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Nanomatériaux Le produit ne contient pas de nanomatériaux.

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

Exigences alimentaires particulières : convient aux végétariens/végétaliens

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	217 kCal
	922 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,14 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	53,1 g
dont sucres	52 g
Fibres	1,2 g
Sel	0,06 g

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2020.

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 31/01/2023