

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 :

FRAISE mélange d'arôme et de colorant E163**Réf. 415D**

DONNEES REGLEMENTAIRES

<u>Déclaration :</u>	Mélange d'arôme et de colorant ou arôme
<u>Législation :</u>	Conforme aux règlements (CE) n°1334/2008 et (CE) n°1130/2011
<u>Allergènes</u>	Au sens du règlement 1169/2011/CE : Pas d'allergènes déclarables
<u>OGM</u>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 : ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<u>Ionisation :</u>	Conformément à la directive 1999//2/CE et modifications : produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés
<u>Consommabilité</u>	Pour denrée alimentaire, utilisation limitée –arôme alimentaire à usage industriel non destiné à être consommé en l'état et non destiné à la vente au détail
<u>Nanomatériaux :</u>	aucun

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

<u>Gélifiant :</u>	sans
<u>Conservateur :</u>	benzoate de sodium E211
<u>Acidifiant :</u>	acide citrique E330
<u>Colorant :</u>	anthocyane de raisin E163
<u>Composition :</u>	sirop de sucre – sirop de fructose – eau – alcool – préparation aromatisante – substances aromatisantes – anthocyane de raisin noir E163 0,432% - acide citrique E330 0,36% - substances aromatisantes naturelles – benzoate de sodium E211 0,084%

Substances à teneur limitée : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES

<u>Aspect :</u>	liquide à température ambiante
<u>Couleur :</u>	rouge foncé
<u>Densité relative (d20/20) :</u>	1,19 ± 5 %
<u>Degré alcoolique :</u>	18 % vol.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<u>Odeur et</u>	
<u>Goût :</u>	typique de la fraise

APPLICATION

<u>Domaine d'utilisation :</u>	denrées alimentaires diverses
<u>Dosage :</u>	5 à 10 ‰

CONDITIONNEMENT – STOCKAGE

<u>Conditions de stockage:</u>	De préférence dans un endroit frais et bien ventilé. Tenir hermétiquement fermé. Tenir à l'écart des sources d'ignition. Eviter l'humidité et les changements de température. Eviter toute contamination bactériologique.
<u>Stabilité:</u>	Eviter de garder plus de 6 mois
<u>Emballage :</u>	1 L – 5 L – 10 L – 20 L – 30 L Bidon de qualité alimentaire en polyéthylène

DIVERS

<u>Date de révision</u>	31.03.2023
--------------------------------	------------

Les informations et les recommandations contenues dans ce feuillet sont correctes en l'état actuel de nos connaissances à la date de publication. Elles sont données de bonne foi. Cependant la société ne donne ou n'implique aucune garantie en cas de perte, accident ou dommage résultant de l'utilisation du produit. L'utilisateur est responsable de la sécurité pour l'utilisation du produit.