

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 :

RAISINS MACÉRÉS DANS LE RHUM

Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts

REF. 6971

COULEUR :

Marron

ODEUR :

Typique du rhum

GOUT :

Raisins au rhum

DOSAGE :

selon goût souhaité

COMPOSITION :

- Raisins
- Sirop de sucre
- Alcool 9 % vol.

Colorant : sans

Conservateur : Sorbate de potassium

Gélifiants : sans

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.

Nanomatériaux

Le produit ne contient pas de nanomatériaux.

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>

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 | 165 kCal |
| | 697 kJ |
| Protéines | 1,6 g |
| Matières grasses | 0,1 g |
| dont acides gras saturés | < 0,1 g |
| Glucides | 35,8 g |
| dont sucres | 34,6 g |
| Fibres | 7,2 g |
| Sel | 0,08 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

Date de révision

31/01/2023