

**Identification du produit**

Nom du produit : MEL.AROME AMANDE + AUTRES 38% VOL + E150b

Référence : 7.9536

**Règlementation**

Règlement(s)( 1334/2008 - USA) Arôme naturel d'amande avec autres arômes naturels - E150b  
 Natural flavor- Coloring Agent Caramel

A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état.

Arôme destiné à l'industrie agro alimentaire et respectant à ce titre la réglementation 1334/2008/CEE.

La société AROMATECH décline toute responsabilité en cas d'usage différent.

**Description du produit**

Aspect Liquide

Couleur Brun(e)

Dosage et application

**Caractéristiques physico-chimiques**

Densité (d20/20)	1.010	+/-0.015
------------------	-------	----------

Indice de Réfraction (nD20)	1.375	+/-0.015
-----------------------------	-------	----------

Degré Brix 20 C	/	+/- 3
-----------------	---	-------

pH	/	+/- 0.5
----	---	---------

solution pH:

Acidité en acide citrique monohydraté (g/kg)

Acidité en acide citrique monohydraté (g/l)

Extrait sec 100 C (%)	0	
-----------------------	---	--

Densité optique	/	+/- 0.100
-----------------	---	-----------

Solution Densité Optique

Pureté	0.0	
--------	-----	--

Titre Alcoométrique Volumique	38.0	+/- 1 %
-------------------------------	------	---------

Point éclair (coupelle fermée)( C)	26	+/- 1 C
------------------------------------	----	---------

Equivalence en jus simples

**Identification du produit**

Nom du produit : MEL.AROME AMANDE + AUTRES 38% VOL + E150b

Référence : 7.9536

**Valeurs énergétiques**

Valeurs énergétiques	274	Kcal/100g
Valeurs énergétiques	1146	kJ/100g
Graisses	/	g/100g
dont AG Saturés	/	g/100g
Glucides	14	g/100g
dont sucres	13.798	g/100g
Protéines	/	g/100g
Sel	/	g/100g

**Composition**

Solvants,supports,additifs et ingrédients	:
*Alcool ethylique alimentaire	-
*Sucres	-
*Colorant E150b	1 % p/p
Agents aromatisants	:
*Préparations aromatisantes	-

**Substances à déclarer**

Substances limites ou réglementées	Aucune
------------------------------------	--------

**Conservation**

DLUO (mois)	12
Température stockage	Conserver à température ambiante (+15 C à +25 C)
Conditions de Stockage	Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermé à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Recommandations	

**Attestation OGM(1829/2003 - 1830/2003/EC)**

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié,

## Identification du produit

**Nom du produit :** MEL.AROME AMANDE + AUTRES 38% VOL + E150b

**Référence :** 7.9536

## Attestation de non ionisation

L'arôme et ses matières premières ne subissent pas de traitement par ionisation

## Attestation allergènes

**Contient (Allergènes étiquetables selon règlement CE 1169/2011)** Noisette ,Sulfites : (<30mg/Kg)

## Contaminants

**Métaux lourds** Cd<1mg/kg - Hg <1mg/Kg - As <3mg/Kg - Pb <10mg/Kg

## Origine

**Lieu de production** Saint Cézaire sur siagne

## Législations étrangères

**Conformité Japon** Tous les composants sont listés à la Food Sanitation Law.

Date édition : 02/03/2017    Date création : 02/03/2017    Date révision: 02/03/2017    Version : 1  
Client : 4110050113    HUMEAU LABORATOIRES

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances. Elles vous permettent d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit sans se conformer aux informations de cette fiche.