

# 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](mailto:info@alchim.com)  
Site Internet: <http://www.alchim.com>

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>PRODUIT</u></b> :	<b>ABRICOT</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. AR282</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Orange		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique de l'abricot		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique de l'abricot		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18 %		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS :</b>	40,83 % ± 2 %	
	<b>SUCRE :</b>	53,94 % ± 2 %	
	Colorant :	sans	
	Conservateur :	sorbate de potassium	E202 0.1%
	Gélifiants :	Pectine	E440ii 0.321%
		Carraghénane	E407 0.321%
	Arôme :		0.62%
	Composition de l'arôme :		
	-Eau		
	-Gomme xanthane E415		0.0054%
	-Substances aromatisantes		
	-Sorbate de potassium E202		0.0006%
	-Préparations aromatisantes		

### **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](mailto: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	235 kCal
	996 kJ
Protéines	0,4 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	57 g
dont sucres	56,7 g
Fibres	1 g
Sel	0.04 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

25/01/2023