

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

<u>PRODUIT</u> :	ABRICOT Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. AR282		
<u>COULEUR</u> :	Orange		
<u>ODEUR</u> :	Typique de l'abricot		
<u>GOUT</u> :	Typique de l'abricot		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18 %		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	40,83 % ± 2 %	
	SUCRE :	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
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