

# 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> :	ANANAS Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. 204A</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Jaune		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique de l'ananas		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique de l'ananas		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS :</b>	40 % ± 2 %	
	<b>SUCRE :</b>	48,5 % ± 2 %	
	<b>Colorant :</b>	Sans	
	<b>Conservateur :</b>	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	<b>Gélifiants :</b>	Pectine E440ii	0,2135 %
		Carraghenane E407	0,2135 %
	<b>Eau pour gélifiants</b>		
	<b>Arôme :</b>		0,67 %
	<b>Composition de l'arôme :</b>		
		- Eau	
		- Substances aromatisantes	
		- Gomme xanthane E415	0,0059 %
		- Sorbate de potassium E202	0,0006 %

# 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>

## **DONNEES REGLEMENTAIRES :**

<b><u>Allergènes</u></b>	Au sens du règlement 1169/2011/CE: pas d'allergènes déclarables
<b><u>OGM</u></b>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<b><u>Ionisation</u></b>	le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<b><u>Consommabilité</u></b>	Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

## **VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)**

Energie	219 kCal
	929 kJ
Protéines	< 0,20 g
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	53,8 g
dont sucres	53,8 g
Fibres	0,6 g
Sel	28,5 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2017.

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.

<b><u>CONDITIONNEMENT :</u></b>	Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net
<b><u>CONSERVATION :</u></b>	5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
<b><u>Date de révision</u></b>	26.10.2019