

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 : **BANANE FIGUE** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F689**

COULEUR : Beige

ODEUR : typique de la banane et de la figue

GOUT : typique de la banane et de la figue

DOSAGE : 16 à 18 %

<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	41,25 % ± 2 % dont	BANANE	35 %
			FIGUE	6,25 %
	SUCRE :	40,5 % ± 2 %		
	Colorant :	Caramel	E150d	0,13 %
	Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
	Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,604 %
		Carraghenane	E407	0,344 %
	Eau pour gélifiants			
	Arôme :			3,322 %
	Composition de l'arôme :			
		- eau		
		- gomme xanthane	E415	0,004 %
		- substances aromatisantes		
		- sorbate de potassium	E202	traces
		- substances 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	201 kCal
	852 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,18 g
dont acides gras saturés	< 0,01 g
Glucides	48,6 g
dont sucres	47,1 g
Fibres	1,7 g
Sel	0,06 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