

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** réparation de fruits sucrée et aromatisée
pour yaourts **REF. F055**

COULEUR : Beige

ODEUR : typique de la banane

GOUT : typique de la banane

DOSAGE : 16 à 18 %

COMPOSITION : **FRUITS** : 40 % ± 2 %

SUCRE : 40 % ± 2 %

Colorant : E150d 0,15 %

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Pectine E440ii 0,647 %
Carraghenane E407 0,350 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 0,653 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Substances aromatisantes 0,006 %
- Xanthane E415 0,005 %
- Sorbate E202 traces
- Préparations aromatisantes naturelles

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Allergènes Au sens du règlement 1169/2011/CE : pas d'allergènes déclarables

OGM Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'inclut pas d'étiquetage spécifique

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>

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	199 kCal
	843 kJ
Protéines	0,4 g
Matières grasses	0,12 g
dont acides gras saturés	< 0,01 g
Glucides	48,2 g
dont sucres	46,6 g
Fibres	1,6 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

Malgré tout le soin que nous avons apporté au tri des fruits, il peut subsister occasionnellement un noyau.

Date de révision 29.11.2022