

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>	CASSIS Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. F163		
<u>COULEUR :</u>	Violet foncé		
<u>ODEUR :</u>	typique du cassis		
<u>GOUT :</u>	typique du cassis		
<u>DOSAGE :</u>	16 à 18 %		
<u>COMPOSITION :</u>	FRUITS :	44 % ± 2 %	
	SUCRE :	48,5 % ± 2 %	
	Colorant :	sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Géifiant :	Pectine E440ii	0,15 %
		Carraghenane E407	0,15 %
	Eau pour géifiants		
	Arôme :	0,1 %	
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Gomme xanthane E415	0,0009 %
		- Substances aromatisantes	
		- Sorbate de potassium 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'induit 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	224 kCal
	947 kJ
Protéines	0,6 g
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	0,06 g
Glucides	52,1 g
dont sucres	52,1 g
Fibres	2,7 g
Sel	0,03 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 28.11.2022