

# 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> :	<b>CASSIS</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. F163</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Violet foncé		
<b><u>ODEUR</u></b> :	typique du cassis		
<b><u>GOUT</u></b> :	typique du cassis		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18 %		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> :	44 % ± 2 %	
	<b>SUCRE</b> :	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](mailto: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