SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

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 : **CASSIS** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F163**

COULEUR : Violet foncé

ODEUR : typique du cassis

GOUT : typique du cassis

DOSAGE : 16 à 18 %

COMPOSITION :

FRUITS : 44 % ± 2 %

SUCRE : 48,5 % ± 2 %

Colorant :	sans		
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,15 %
	Carraghenane	E407	0,15 %

Eau pour gélifiants

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

S.à.r.l. au capital de 100.000 € - SIRET 718 503 212 00042 – RC STRASBOURG 718 503 212 - N° IDENTIFIANT T.V.A. : FR 92 718 503 212 – NAF 1039 B
LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

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

S.à.r.l. au capital de 100.000 € - SIRET 718 503 212 00042 – RC STRASBOURG 718 503 212 - N° IDENTIFIANT T.V.A. : FR 92 718 503 212 – NAF 1039 B
LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG