

# 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

**PRODUIT :** CERISES réparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 395H**

**COULEUR :** Rouge

**ODEUR :** typique de la cerise

**GOUT :** typique de la cerise

**DOSAGE :** 16 à 18 %

**COMPOSITION :**

<b>FRUITS :</b>	47,5 % ± 2 %		
<b>SUCRE :</b>	44 % ± 2 %		
Colorant :	sans		
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,4 %
	Carraghenane	E407	0,4 %
Eau pour gélifiants			
Arôme :			1,6 %
Composition de l'arôme :			
	- Eau		
	- Substances aromatisantes		
	- Gomme xanthane	E415	0,0137 %
	- Alcool		0,024 %
	- Préparations aromatisantes		
	- Sorbate de potassium	E202	0,0015 %

### **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	208 kCal
	884 kJ
Protéines	0,6 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,03 g
Glucides	50,2 g
dont sucres	50,2 g
Fibres	1,2 g
Sel	0,05 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