

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 : CITRON réparation de fruits sucrée et aromatisée
pour yaourts **REF. 438W**

COULEUR : Jaune

ODEUR : typique du citron

GOUT : typique du citron

DOSAGE : 16 à 18 %

COMPOSITION :

FRUITS :	30 % ± 2 %
JUS CONCENTRÉ :	1,47 % ± 1 %
SUCRE :	40,5 % ± 2 %

Colorant :	Curcumine	E100	0,01 %
------------	-----------	------	--------

Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
----------------	----------------------	------	-------

Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,58 %
--------------	---------	--------	--------

Eau pour gélifiants

Arôme :	1,16 %
---------	--------

Composition de l'arôme :

- Eau		
- Gomme arabique	E414	0,367 %
- Préparations aromatisantes		
- Substances aromatisantes		
- Sorbate de potassium	E202	0,001 %

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	185 kCal
	786 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	< 0,01 g
dont acides gras saturés	< 0,01 g
Glucides	45,5 g
dont sucres	44,40 g
Fibres	0,60 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