

# 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 :

**FRUITS DU VERGER** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F422**

### COULEUR :

Orangé

### ODEUR :

Typique des fruits du verger

### GOUT :

Typique des fruits du verger

### DOSAGE :

16 à 18%

### COMPOSITION :

**FRUITS :** 45,54 % ± 2 %  
dont Pomme 12,5 % - Poire 12,5 % - Pêche 11,25 % - Abricot 9,29 %

**SUCRE :** 46,55 % ± 2 %

Colorant : Sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Carraghénane E407 0,277 %  
Pectine E440ii 0,277 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 1,305 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Xanthane E415 0,012 %
- Substances aromatisantes
- Propylène glycol
- Sorbate de potassium E202 0,001 %
- Préparations aromatisantes
- Substance aromatisante naturelle

# 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>

## Allergènes

### DONNEES REGLEMENTAIRES :

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

## Ionisation

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

## Consommabilité

Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	211 kCal
	895 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	0,12 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	51,2 g
dont sucres	50,5 g
Fibres	1,1 g
Sel	40 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2017.

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

22.01.2020