

# 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>FRAISE</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. AR268X</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Rouge		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique de la fraise		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique de la fraise		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS :</b>	50 % ± 2 %	
	<b>SUCRE :</b>	44 % ± 2 %	
	Colorant :	Concentré de sureau	0,12 %
	Conservateur :	Sorbate de potassium      E202	0,1 %
	Gélifiants :	Carraghénane      E407	0,27 %
		Pectine      E440ii	0,27 %
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		1 %
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Substances aromatisantes	
		- Xanthane      E415	0,009 %
		- Sorbate de potassium      E202	0,001%
		- Substances aromatisantes naturelles	
		- Préparation aromatisante	

# 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>

## DONNEES REGLEMENTAIRES :

<b><u>Allergènes</u></b>	Au sens du règlement 1169/2011/CE : pas d'allergènes déclarables
<b><u>OGM</u></b>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<b><u>Ionisation</u></b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<b><u>Consommabilité</u></b>	Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	195 kCal
	824 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	47 g
dont sucres	46 g
Fibres	1 g
Sel	62 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.

<b><u>CONDITIONNEMENT :</u></b>	Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net
<b><u>CONSERVATION :</u></b>	5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
<b><u>Date de révision :</u></b>	18/03/2020