

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 :

FRAISE MENTHE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 6303**

COULEUR :

Rouge

ODEUR :

Typique de la fraise et de la menthe

GOUT :

Typique de la fraise et de la menthe

DOSAGE :

16 à 18 %

COMPOSITION :

FRUITS : 50 % ± 2 %

SUCRE : 44 % ± 2 %

Concentré de sureau

Colorant : Sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Carraghénane E407 0,27 %
Pectine E440ii 0,27 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 1,075 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Substances aromatisantes
- Xanthane E415 0,009 %
- Alcool
- Préparation aromatisante
- Sorbate de potassium 0,001 %
- Substances aromatisantes naturelles

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>

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

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	195 kCal
	825 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	47 g
dont sucres	46,3 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.

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

Date de révision

06.08.2020