

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 :

FRAMBOISE Préparation de fruits sucrée et aromatisée
pour yaourts **REF. 193Y**

COULEUR :

Rouge

ODEUR :

Typique de la framboise

GOUT :

Typique de la framboise

DOSAGE :

16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS : 50 % ± 2 %

SUCRE : 48,5 % ± 2 %

Colorant : Sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Pectine E440ii 0,3 %
Carraghénane E407 0,3 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 0,4 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Substances aromatisantes
- Gomme xanthane E415 0,0035 %
- Sorbate de potassium E202 0,0004 %

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Au sens du règlement 1169/2011/CE: pas d'allergènes déclarables

Allergènes

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.

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>

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

| | |
|--------------------------|----------|
| Energie | 217 kCal |
| | 912 kJ |
| Protéines | 0,6 g |
| Matières grasses | 0,4 g |
| dont acides gras saturés | 0,03 g |
| Glucides | 51,3 g |
| dont sucres | 51 g |
| Fibres | 3,3 g |
| Sel | 45,6 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