

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

<u>PRODUIT</u> :	FRUITS ROUGES Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 347D
<u>COULEUR</u> :	Rouge
<u>ODEUR</u> :	Typique des fruits rouges
<u>GOUT</u> :	Typique des fruits rouges
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS : 44 % ± 2 % Dont Mures 24% - Myrtilles 14,5% - Framboises 3% - Groseilles 2,5%
	SUCRE : 44 % ± 2 %
	Colorant : Sans
	Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %
	Gélifiants : Carraghénane E407 0,2 % Pectine E440ii 0,2 %
	Eau pour gélifiants
	Arôme : 1,1 %
	Composition de l'arôme :
	- Eau
	- Gomme xanthane E415 0,0009 %
	- Substances aromatisantes
	- Sorbate de potassium E202 0,001 %
	- Préparations aromatisantes

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>

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	198 kCal
	837 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0,01 g
Glucides	46,9 g
dont sucres	46,8 g
Fibres	2 g
Sel	32,8 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

20.01.2020