

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	<table><tr><td>MURES</td><td>24 %</td></tr><tr><td>MYRTILLES</td><td>14,5 %</td></tr><tr><td>FRAMBOISES</td><td>3 %</td></tr><tr><td>GROSEILLES</td><td>2,5%</td></tr></table>	MURES	24 %	MYRTILLES	14,5 %	FRAMBOISES	3 %	GROSEILLES	2,5%
MURES	24 %											
MYRTILLES	14,5 %											
FRAMBOISES	3 %											
GROSEILLES	2,5%											
	SUCRE :	44 % ± 2 %										
	Colorant :	sans										
	Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %								
	Gélifiants :	Carraghenane	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										

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Date : 01/2022

Version : FT/Fruit/347D/V5

Rédacteurs : MNM

Vérificateurs : EW

Page 1 sur 2

S.à.r.l. au capital de 100.000 € - SIRET 718 503 212 00042 - RC STRASBOURG 718 503 212 - N° IDENTIFIANT T.V.A. : FR 92 718 503 212 - NAF 1039 B
LIEU DE JURIDICTION : STRASBOURG

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

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.

Nanomatériaux

Le produit ne contient pas de nanomatériaux.

Consommabilité

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

Exigences alimentaires particulières : convient aux végétariens/végétaliens

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	196 kCal
	832 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,3 g
dont acides gras saturés	0,01 g
Glucides	46,8 g
dont sucres	46,8 g
Fibres	1,9 g
Sel	0,03 g

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2020.

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

26/01/2023