

# 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>GRIOTTE</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. 311K</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Rouge foncé		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique de la griotte		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique de la griotte		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS :</b>	44 % ± 2 %	
	<b>SUCRE :</b>	47,5 % ± 2 %	
	Colorant :	Concentré de sureau	0,1 %
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Gélifiants :	Carraghénane E407	0,26 %
		Pectine E440ii	0,26 %
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		2.2%
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Substances aromatisantes	0,019 %
		- Xanthane E415	0,014 %
		- Alcool	
		- Préparations aromatisantes	
		- Sorbate de potassium E202	0,0015 %

# 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	214 kCal
	903 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	52,2 g
dont sucres	52,1 g
Fibres	1 g
Sel	28 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** 18/03/2020

Date : 03/2020	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/311K/V4	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2