

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> :	GRIOTTE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 311K		
<u>COULEUR</u> :	Rouge foncé		
<u>ODEUR</u> :	Typique de la griotte		
<u>GOUT</u> :	Typique de la griotte		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	44 % ± 2 %	
	SUCRE :	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
Site Internet: <http://www.alchim.com>

DONNEES REGLEMENTAIRES :

<u>Allergènes</u>	Au sens du règlement 1169/2011/CE : pas d'allergènes déclarables
<u>OGM</u>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<u>Ionisation</u>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<u>Consommabilité</u>	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