

# 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

**PRODUIT :** MANDARINE AMANDES Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F666**

**COULEUR :** Orange

**ODEUR :** typique de la mandarine

**GOUT :** typique de la mandarine avec morceaux d'amandes

**DOSAGE :** 16 à 18 %

**COMPOSITION :**

<b>FRUITS :</b>	55 % ± 2 % dont	MANDARINES	48 %
		AMANDES	7 %
<b>SUCRE :</b>	40,54 % ± 2 %		
Colorant :	sans		
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0,1 %
Acidifiant :	Acide citrique	E330	0,23 %
Gélifiants :	Pectine	E440ii	0,36 %
	Carraghenane	E407	0,36 %
Eau pour gélifiants			
Arôme naturel :			2,65 %
Composition de l'arôme :			
	- eau		
	- gomme arabique	E414	0,836 %
	- préparations aromatisantes		
	- sorbate de potassium	E202	0,003 %

### **DONNEES REGLEMENTAIRES :**

**Allergènes :** **Contient des amandes**

# 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>

**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	260 kCal
	972 kJ
Protéines	2,2 g
Matières grasses	3,8 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	46,7 g
dont sucres	45,7 g
Fibres	1,8 g
Sel	0,06 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** 30/01/2023