

# 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>MARRON</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. F453</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Marron		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique du marron		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique du marron		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18 %		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> :	40 % ± 2 %	
	<b>SUCRE</b> :	32,4 % ± 2 %	
	Colorant :	Sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Gélifiants :	Sans	
	Acidifiant :	Acide lactique E270	0,45 %
	Arôme :		1,084 %
	Composition de l'arôme :		
		- Préparations aromatisantes	
		- Sirop de sucre	
		- Alcool	
		- Substances aromatisantes	
		- Benzoate de sodium E211	Traces
		- Propylène glycol	Traces

# 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 :

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

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	176 kCal
	746 kJ
Protéines	1,2 g
Matières grasses	0,3 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	42 g
dont sucres	37 g
Fibres	1,6 g
Sel	10 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 :** 4 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
- Date de révision** 20/03/2020