

# 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>MIRABELLE</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF.F464</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	Orange		
<b><u>ODEUR</u></b> :	Typique de la mandarine		
<b><u>GOUT</u></b> :	Typique de la mandarine		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> :	45,4 % ± 2 %	
	<b>SUCRE</b> :	49 % ± 2 %	
	<b>Colorant</b> :	Sans	
	<b>Conservateur</b> :	Sorbate de potassium E202	0,1%
	<b>Gélifiants</b> :	Pectine E440ii	0,322%
		Carraghenane E407	0,322%
	<b>Eau pour gélifiants</b>		
	<b>Arôme</b> :		0,64%
	<b>Composition de l'arôme</b> :		
	- Eau		
	- Substances aromatisantes		
	- Xanthane E415		0,006%
	- Sorbate de potassium E202		0,0006%
	- Préparations aromatisantes		
	- Substances aromatisantes naturelles		

# 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	225 kCal
	954 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	< 0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	54,7 g
dont sucres	54,6 g
Fibres	1,4 g
Sel	42 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