

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> :	MURE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 705		
<u>COULEUR</u> :	Violet		
<u>ODEUR</u> :	Typique de la mûre		
<u>GOUT</u> :	Typique de la mûre		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	48,7 % ± 2 %	
	SUCRE :	45 % ± 2 %	
	Colorant :	Sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1%
	Gélifiants :	Carraghénane E407	0,2%
		Pectine E440ii	0,1%
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		1.33%
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Gomme arabique E414	0,383%
		- Préparations aromatisantes	
		- Alcool	0,105 %
		- Gomme xanthane E415	0,008%
		- Acide citrique E330	0,003%
		- Substances aromatisantes	

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	201 kCal
	851 kJ
Protéines	0,6 g
Matières grasses	0,4 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	47,3 g
dont sucres	47 g
Fibres	2,8 g
Sel	32 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.

<u>CONDITIONNEMENT :</u>	Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net
<u>CONSERVATION :</u>	5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
<u>Date de révision</u>	18/03/2020