

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

PRODUIT :

MYRTILLE Préparation de fruits sucrée et aromatisée
pour yaourts **REF. AR285**

COULEUR :

Violacé

ODEUR :

Typique de la myrtille

GOUT :

Typique de la myrtille

DOSAGE :

16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS : 47 % ± 2 %

SUCRE : 48,5 % ± 2 %

Colorant : Sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Pectine E440ii 0,305 %
Carraghénane E407 0,23 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 0,4 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Gomme xanthane E415 0,0036 %
- Substances aromatisantes
- Sorbate de potassium E202 0,0004 %
- Préparations 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
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	222 kCal
	940 kJ
Protéines	0,40 g
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0,01 g
Glucides	53,5 g
dont sucres	53,2 g
Fibres	1,3 g
Sel	36,9 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

22.01.2020