

# 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 :

**NOIX DE COCO** Préparation de fruits sucrée et aromatisée  
pour yaourts **REF. F011L**

### COULEUR :

Blanc

### ODEUR :

Typique de la noix de coco

### GOUT :

Typique de la noix de coco

### DOSAGE :

16 à 18%

### COMPOSITION :

**FRUITS :** 12 % ± 2 %

**SUCRE :** 50 % ± 2 %

Colorant : Sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Gélifiants : Carraghenane E407 0,3 %

Pectine E440ii 0,3 %

Acidifiant : Acide lactique E270 0,45 %

Eau pour gélifiants

Arôme : 5 %

Composition de l'arôme :

- Eau

- Propylène glycol 0,039 %

- Gomme xanthane E415 0,004 %

- Substances aromatisantes

- Préparations aromatisantes

- Sorbate de potassium E202 0,0004 %

# 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 :

<b><u>Allergènes</u></b>	Au sens du règlement 1169/2011/CE: pas d'allergènes déclarables
<b><u>OGM</u></b>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<b><u>Ionisation</u></b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<b><u>Consommabilité</u></b>	Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	282 kCal
	1295 kJ
Protéines	0,8 g
Matières grasses	7,7 g
dont acides gras saturés	6,9 g
Glucides	60,4 g
dont sucres	58 g
Fibres	2,3 g
Sel	464 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.

<b><u>CONDITIONNEMENT :</u></b>	Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net
<b><u>CONSERVATION :</u></b>	5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
<b><u>Date de révision</u></b>	12.02.2020