

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> :	PECHE GROSEILLE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 197X		
<u>COULEUR</u> :	Rose		
<u>ODEUR</u> :	Typique de la pêche et de la groseille		
<u>GOUT</u> :	Typique de la pêche et de la groseille		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18 %		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	42 % ± 2 % dont PECHE GROSEILLE	35 % 7 %
	SUCRE :	48,5 % ± 2 %	
	Colorant :	Concentré de sureau	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Gélifiants :	Carraghénane E407 Pectine E440ii	0,36 % 0,48 %
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :	1,75 %	
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Gomme arabique E414	0,089 %
		- Substances aromatisantes	
		- Préparations aromatisantes	
		- Sorbate de potassium E202	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
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 100 g)

Energie	219 kCal
	928 kJ
Protéines	0,5 g
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	52,4 g
dont sucres	52 g
Fibres	1,3 g
Sel	44 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 20.03.2020