SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud B.P. 10186 F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg) **FRANCE**

2 (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:

POMME Préparation de fruits sucrée et aromatisée

pour yaourts

REF. F402

COULEUR:

Jaune

ODEUR:

Typique de la pomme

GOUT:

Typique de la pomme

DOSAGE:

16 à 18%

COMPOSITION:

FRUITS:

 $50\% \pm 2\%$

SUCRE:

 $40\% \pm 2\%$

Colorant:

Sans

Conservateur: Sorbate de potassium

E202

0.1 %

Gélifiants:

Carraghenane

E407

0.2 %

Pectine

E440ii

0,18 %

Eau pour gélifiants

Arôme:

3,3 %

Composition de l'arôme :

- Eau

- Xanthane

E415

0,029 %

- Substances aromatisantes

- Sorbate de potassium

E202

0.003 %

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud B.P. 10186 F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg) FRANCE

2 (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:

Au sens du règlement 1169/2011/CE: pas d'allergènes déclarables Allergènes

Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage **OGM**

spécifique

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant. Ionisation

Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non Consommabilité

destiné à être consommé en l'état.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	188 kCal
	795 kJ
Protéines	0,1 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0.1 g
Glucides	45,8 g
dont sucres	44,7 g
Fibres	0,9 g
Sel	30 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

Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net **CONDITIONNEMENT:**

5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température **CONSERVATION:**

comprise entre 0 et + 5°C

18/03/2020 Date de révision

Rédacteurs : MNM Date: 03/2020 Version: FT/Fruit/F402/V4 Vérificateurs : EW