### 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 NOIX Préparation de fruits sucrée et aromatisée

pour yaourts

**REF. F694** 

**COULEUR:** 

Jaune

**ODEUR:** 

Typique de la pomme et de la noix

**GOUT**:

Typique de la pomme et de la noix

**DOSAGE**:

16 à 18 %

**COMPOSITION:** 

**FRUITS:** 

**POMME** 

 $42.7\% \pm 2\%$ 

NOIX

 $6.57\% \pm 2\%$ 

**SUCRE:** 

 $40\% \pm 2\%$ 

Colorant:

Sans

Conservateur: Sorbate de potassium

E202

0.1 %

Gélifiants:

Carraghenane

E407 E440ii 0,3 %

Acidifiant:

Acide lactique

Pectine

E270

0,3 % 0.45 %

Eau pour gélifiants

Arôme:

7,5 %

Composition de l'arôme :

- Caramel aromatique

- Eau

- Xanthane

E415

0,029 %

- Substances aromatisantes

- Sorbate de potassium

E202

0,003 %

Page 1 sur 2

Date: 03/2020 Rédacteurs : MNM

Version: FT/Fruit/F694/V4 Vérificateurs : EW S.à.r.l. au capital de 100.000 € - SIRET 718 503 212 00042 - RC STRASBOURG 718 503 212 - N° IDENTIFIANT T.V.A.: FR 92 718 503 212 - NAF 1039 B

### 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: <u>info@alchim.com</u> Site Internet: <u>http://www.alchim.com</u>

#### **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	232 kCal
	978 kJ
Protéines	1 g
Matières grasses	4,5 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	45,8 g
dont sucres	44,2 g
Fibres	1,4 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  $+5^{\circ}$ C

Date de révision

19/03/2020

Date: 03/2020	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/F694/V4	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2