

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> :	PRUNEAUX Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 435G		
<u>COULEUR</u> :	Marron		
<u>ODEUR</u> :	typique du pruneau		
<u>GOUT</u> :	typique du pruneau		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18 %		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	34 % ± 2	
	SUCRE :	56,86 % ± 2 %	
	Colorant :	Sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Gélifiants :	Carraghenane E407	0,22 %
		Pectine E440ii	0,46 %
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :	Sans	

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.

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>

Nanomatériaux

Le produit ne contient pas de nanomatériaux.

Consommabilité

Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

Exigences alimentaires particulières : convient aux végétariens/végétaliens

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	259 kCal
	1098 kJ
Protéines	0,2 g
Matières grasses	< 0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	63,7 g
dont sucres	61,5 g
Fibres	1,3 g
Sel	0,05 g

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2020.

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

06.01.2023