

# 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 :** **PRUNEAUX** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 435G**

**COULEUR :** Marron

**ODEUR :** Typique du pruneau

**GOUT :** Typique du pruneau

**DOSAGE :** 16 à 18%

**COMPOSITION :**

**FRUITS :** 34 % ± 2 %

**SUCRE :** 56,86 % ± 2 %

**Colorant :** Sans

**Conservateur :** Sorbate de potassium E202 0,1%

**Géifiant :** Carraghénane E407 0,22%  
Pectine E440ii 0,46%

Eau pour géifiants

**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.

**Consommabilité**

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

# 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>

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	300 kCal
	1367 kJ
Protéines	1 g
Matières grasses	< 0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	73,6 g
dont sucres	65 g
Fibres	4,8 g
Sel	48 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** 18/03/2020