

# 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 %

**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](mailto: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