

# 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 :** **QUETSCHES CANNELLE** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F577**

**COULEUR :** Beige  
**ODEUR :** Typique de la quetsche et de la cannelle

**GOUT :** Typique de la quetsche et de la cannelle  
**DOSAGE :** 16 à 18%

<b><u>COMPOSITION</u> :</b>	<b>FRUITS :</b>	45 % ± 2 %		
	Cannelle moulue	0,35 %		
	<b>SUCRE :</b>	40 % ± 2 %		
	Colorant :	Sans		
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202		0,1 %
	Gélifiants :	Pectine E440ii		0,237 %
		Carraghénane E407		0,237 %
	Eau pour gélifiants			
	Arôme :			0,913 %
	Composition de l'arôme :			
		- Eau		
		- Préparations aromatisantes naturelles		
		- Alcool		0,108 %
		- Substances aromatisantes		
		- Gomme xanthane E415		0,006 %
		- Sorbate de potassium E202		Traces

**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>

**DONNEES REGLEMENTAIRES :**

<b><u>Allergènes</u></b>	Au sens du règlement 1169/2011/CE: pas d'allergènes déclarables
<b><u>OGM</u></b>	Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique
<b><u>Ionisation</u></b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<b><u>Consommabilité</u></b>	pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

**VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)**

Energie	192 kCal
	811 kJ
Protéines	0,4 g
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	47,3 g
dont sucres	44,5 g
Fibres	1 g
Sel	53,8 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 :** 11.02.2020

Date : 02/2020	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/F577/V4	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2