

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> :	RHUBARBE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. F235		
<u>COULEUR</u> :	Rose		
<u>ODEUR</u> :	Typique de la rhubarbe		
<u>GOUT</u> :	Typique de la rhubarbe		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18 %		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	45,93 % ± 2 %	
	SUCRE :	45,93 % ± 2%	
	Colorant :	Sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0,1 %
	Gélifiants :	Pectine E440ii	1,01 %
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		0,514 %
	Composition de l'arôme :		
	- Eau		
	- Xanthane E415		0,044 %
	- Substances aromatisantes		
	- Sorbate de potassium E202		0,0005 %

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>

DONNEES REGLEMENTAIRES :

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

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	196 kCal
	830 kJ
Protéines	0,4 g
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	46,8 g
dont sucres	46,8 g
Fibres	1,7 g
Sel	73 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.

<u>CONDITIONNEMENT :</u>	Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net
<u>CONSERVATION :</u>	5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C
<u>Date de révision</u>	20/03/2020