

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES
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> :	ABRICOT Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts	REF. AR282
<u>COULEUR</u> :	Orange	
<u>ODEUR</u> :	typique de l'abricot	
<u>GOUT</u> :	typique de l'abricot	
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%	
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	40.83% ± 2%
	SUCRE :	53.94% ± 2%
	Colorant :	sans
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202 0.1%
	Géifiant :	Pectine E440ii 0.321%
		Carraghénane E407 0.321%
	Eau pour géifiants	
	Arôme :	0.62%
	Composition de l'arôme :	
	- Eau	
	- Gomme xanthane E415	0.0054%
	- Substances aromatisantes	
	- Sorbate de potassium E202	0.0006%
	- Préparations aromatisantes naturelles	
<u>DONNEES REGLEMENTAIRES</u> :		
<u>Allergènes</u>	au sens de la directive 2000/13/CE et ses modifications : 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.	

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

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>

Consommabilité

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

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	237 kCal
	1006 kJ
Protéines	<0.5 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	58 g
Fibres	1 g
Sodium	16 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2013.

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 05/02/2016