

ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud
B.P. 10186
F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg)

☎ (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>	BANANE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. F055		
<u>COULEUR :</u>	beige		
<u>ODEUR :</u>	typique de la banane		
<u>GOUT :</u>	typique de la banane		
<u>DOSAGE :</u>	16 à 18%		
<u>COMPOSITION :</u>	FRUITS :	40% ± 2%	
	SUCRE :	40% ± 2%	
	Colorant :	E150d	0.15%
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0.1%
	Gélifiants :	Pectine E440ii	0.647%
		Carraghénane E407	0.350%
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		0.653%
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Substances aromatisantes	
		- Xanthane E415	0.005%
		- Sorbate E202	traces
		- 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>Consommabilité</u>	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)

☎ (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>

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	211 kCal
	890 kJ
Protéines	< 0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	52 g
Fibres	<0.5 g
Sodium	26.2 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2012.

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

Date de révision 22/05/2015