

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> :	BANANE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. F607		
<u>COULEUR</u> :	jaune		
<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 :	sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0.1%
	Géifiant :	Pectine E440ii	0.647%
	Eau pour géifiant :		
	Arôme :	Statut légal arôme naturel	0.653
	Composition de l'arôme :		
		- Alcool	
		- Substances aromatisantes naturelles	
		- Préparations aromatisantes	

DONNEES REGLEMENTAIRES :

<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.
<u>Consommabilité</u>	pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

Date : 10/2016	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F607 /V3	Vérificateurs : EW	Page 1 sur 2

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>

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	214 kCal
	904 kJ
Protéines	<0.5 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	51 g
Fibres	<0.5 g
Sodium	15.3 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

Date de révision 25/10/2016

Date : 10/2016	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F607 /V3	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2