

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

PRODUIT : BANANE – FIGUE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF.F689**

COULEUR : beige

ODEUR : typique de la banane et de la figue

GOUT : typique de la banane et de la figue

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION : **FRUITS** : 41.25 % dont 35% banane 6.25% figue

SUCRE : 40.5 % ± 2%

Colorant : E150d 0.013%

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0.1%

Géifiant : Pectine E440ii 0.603%

Carraghénane E407 0.343%

Eau pour géifiants

Arôme : 0.596%

Composition de l'arôme :

- Eau

- Substances aromatisantes

- Alcool

- Xanthane E415 0.004%

- Sorbate E202 traces

- Préparations aromatisantes naturelles

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Allergènes au sens de la directive 2000/13/CE et ses modifications : pas d'allergènes déclarables

OGM selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique

Ionisation le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Consommabilité 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)
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	210 kCal
	889 kJ
Protéines	<0.5 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	52 g
Fibres	0.6 g
Sodium	25 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 26/10/2016