

SOCIÉTÉ 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

JUS CONCENTRE DE BETTERAVE ROUGE REF.0001

Jus concentré de betterave rouge (Beta vulgaris L.)

INGRÉDIENTS

Jus concentré de betterave rouge, correcteur d'acidité : acide citrique (E 330)

SUGGESTIONS D'APPLICATION

Si usage colorant : rouge de betterave ou E 162

Préparations aux fruits, produits laitiers, glaces, confiseries, pâtisseries, nappages, gelées, aliments pour

animaux : 0,1 - 0,5 %

Soupes et sauces, charcuteries : 0,2 - 0,6 %

TEST ORGANOLEPTIQUE

0,5 % de concentré dans de l'eau minérale à 20°C

RATIO *

Ratio Industriel	1 kg de concentré est préparé à partir d'environ	9,0	kg de betteraves fraîches
Equivalence Matière Première	1 kg de concentré est préparé à partir d'environ	8,0	kg de betteraves fraîches (partie comestible)
Equivalence Jus	1 kg de concentré est préparé à partir d'environ	5,9	L de jus simple à 12°b

* Les ratios sont soumis aux fluctuations naturelles de la composition de la matière première

CARACTÉRISTIQUES

Apparence	concentré liquide
Solubilité	hydrosoluble
Couleur	rouge brillant en solution

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

CRITÈRE	MIN	MAX	UNITÉ	MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
Degré Brix	69	72		NF V 05-109
pH	4,0	5,0		NF ISO 1842
Intensité colorante	4,8	5,2		DO 535 nm - DO 700 nm, 1 cm, 1 %, pH 5
Taux de bétanine	0,43	0,46	%	Méthode interne

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRE	CIBLE	UNITÉ	MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
Flore totale aérobie mésophile	< 100	/g	NF EN ISO 4833-1
Levures	< 10	/g	NF ISO 21527-2
Moisissures	< 10	/g	NF ISO 21527-2
Entérobactéries	< 10	/g	NF ISO 21528
Salmonelles	Absence	/25g	NF EN ISO 6579
Listeria monocytogenes	Absence	/25g	NF EN ISO 11290-1
Staphylocoques à coagulase positive	Absence	/g	NF EN ISO 6888

DONNÉES NUTRITIONNELLES INDICATIVES pour 100g

CRITÈRE	VALEUR (*)	UNITÉ
Valeur énergétique	233	kcal
Glucides totaux	52	g
Sucres	51	g
Matières grasses	0,3	g
Acides gras trans	0	g
Cendres (matières minérales)	4,3	g
Calcium	43	mg

CRITÈRE	VALEUR (*)	UNITÉ
Protéines (N x 6,25)	6,2	g
Glucides assimilables	51	g
Fibres alimentaires	0,5	g
Acides gras saturés	0,07	g
Cholestérol	0	g
Sodium	206	mg
Fer	2,8	mg

* Issues de données analytiques et théoriques. Elles sont indicatives considérant les fluctuations des matières premières mises en oeuvre.

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

JUS CONCENTRE DE BETTERAVE ROUGE REF.0001

CONDITIONNEMENT, DURÉE DE VIE ET STOCKAGE

	Conditionnement 1	Conditionnement 2	Conditionnement 3
Durée de vie (à partir de la date de production)	12 mois	12 mois	12 mois
Contenant	en bidon plastique	en fût plastique	en container inox
Poids net	14 kg	290 kg	1000 kg
Conditions de stockage	entre 0°C et 4°C	entre 0°C et 4°C	entre 0°C et 4°C

SÉCURITE DES ALIMENTS ET RÉGLEMENTATION

OGM	Ce produit est non OGM selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 et leurs modifications.
Allergène	Ce produit ne contient pas d'allergène selon le règlement (UE) N° 1169/2011 et ses modifications.
Ionisation	Ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par rayonnements ionisants selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et leurs modifications.
Teneurs maximales en contaminants	Ce produit est conforme au règlement (CE) N° 1881/2006 et ses modifications.
Limites maximales de résidus de pesticides	Ce produit est conforme au règlement (CE) N° 396/2005 et ses modifications.
Limites de résidus des substances pharmacologiquement actives	Non applicable
Agrément sanitaire	Non applicable
Sécurité	Ce produit répond aux critères de classification établis dans l'article 31-3 du règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) et ses modifications – Fiche de données de sécurité disponible sur demande des professionnels.
Emballage	L'emballage en contact direct avec le produit est conforme aux dispositions du règlement (CE) N° 1935/2004 et ses modifications.

RÉGIMES PARTICULIERS OU RELIGIEUX

Kosher	Oui certifié
Halal	Oui certifié

Ovo-lacto-végétarien	Oui convient
Végétalien	Oui convient

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances.

Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activités et de leurs zones géographiques.