ALCHIM AROMATIQUES

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

2 (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: FRAMBOISE Préparation de fruits sucrée et

aromatisée pour yaourts **REF. 193Y**

COULEUR: rouge

ODEUR: typique de la framboise

GOUT: typique de la framboise

DOSAGE: 16 à 18%

COMPOSITION: FRUITS: $50\% \pm 2\%$

SUCRE: $48.5\% \pm 2\%$

Colorant: sans

Conservateur : sorbate de potassium E202 0.1%

Gélifiants: Pectine E440ii 0.3%

Carraghenane E407 0.3%

Eau pour gélifiants

Arôme: 0.4%

Composition de l'arôme :

- Eau

- Substances aromatisantes

- Gomme xanthane E415 0.0035% -Sorbate de potassium E202 0.0004%

DONNEES REGLEMENTAIRES:

<u>Allergènes</u> 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'etiquetage

spécifique

Consommabilité pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non

destiné à être consommé en l'état.

 Date : 01 /2015
 Rédacteurs : MNM

 Version : FT/Fruit/ 193Y /V2
 Vérificateurs : EW
 Page 1 sur 2

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

ALCHIM AROMATIQUES

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

2 (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	217 kCal
	918 kJ
Protéines	0.7 g
Lipides	0.5 g
Glucides	52 g
Fibres	3.4 g
Sodium	15.3 g

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 $+5^{\circ}$ C

Date de révision 10.12.2014

Date: 01 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 193Y /V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2