

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

PRODUIT : **FRUITS EXOTIQUES** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 204B**

COULEUR : Jaune

ODEUR : Typique de fruits exotiques

GOUT : Typique des fruits exotiques

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION : **FRUITS** : 50 % ± 2% dont : Ananas 20%
Passion 15%
Mangue 15%

SUCRE : 48,5% ± 2%

Colorant : sans

Conservateur : sorbate de potassium E202 0,1%

Géifiant : carraghénanes E407 0,333%
Pectine E440ii 0,333%

Eau pour géifiants

Arôme : 0,5%

Composition de l'arôme :

- Eau

-Gomme xanthane E415 0,0044%

- substances aromatisantes

-sorbate de potassium E202 0,0005%

-Préparations aromatisantes naturelles

DONNEES REGLEMENTAIRES :

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

Date : 01 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 204B /V2	Vérificateurs : EW	Page 1 sur 2

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>

OGM

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

Consommabilité

pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	229 kCal
	972 kJ
Protéines	0,5 g
Lipides	<0,5 g
Glucides	56 g
Fibres	2,4 g
Sodium	22 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 ; 18/12/2014

Date : 01 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 204B /V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2