

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES
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 ROUGES** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 347D**

COULEUR : rouge

ODEUR : typique des fruits rouges

GOUT : typique des fruits rouges

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS :	44 % ± 2%	dont	MURES	24%
			MYRTILLES	14.5%
			FRAMBOISES	3%
			GROSEILLES	2.5%

SUCRE : 44 % ± 2%

Colorant : sans

Conservateur : sorbate de potassium E202 0.1%

Gélifiants : carraghénane E407 0.2%
Pectine E440ii 0.2%

Eau pour gélifiants

Arôme : 1.1%

Composition de l'arôme :

- eau		
- gomme xanthane	E415	0.009%
-substances aromatisantes		
-sorbate de potassium	E202	0.001%
-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

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

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

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>

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	200 kCal
	847 kJ
Protéines	0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	49 g
Fibres	1.3 g
Sodium	12 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 13/01/2015

Date : 01 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 347D /V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2