

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

<u>PRODUIT</u> :	GRIOTTE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 311K		
<u>COULEUR</u> :	rouge foncé		
<u>ODEUR</u> :	typique de la griotte		
<u>GOUT</u> :	typique de la griotte		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	44% ± 2%	
	SUCRE :	47.5% ± 2%	
	Colorant :	Concentré de sureau	0.1%
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0.1%
	Gélifiants :	Pectine E440ii	0.26%
		Carraghénane E407	0.26%
	Eau pour gélifiants		
	Arôme :		2.2%
	Composition de l'arôme :		
		- Eau	
		- Substances aromatisantes	
		- Xanthane E415	0.0137%
		- Alcool	0.024%
		- Préparations aromatisantes naturelles	
		- Sorbate de potassium E202	0.0015%
<u>DONNEES REGLEMENTAIRES</u> :			
<u>Allergènes</u>	au sens de la directive 2000/13/CE et ses modifications : pas d'allergènes déclarables		
<u>OGM</u>	selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique		
<u>Consommabilité</u>	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)

☎ (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	211 kCal
	895 kJ
Protéines	< 0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	52 g
Fibres	1 g
Sodium	14 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

Malgré tout le soin que nous avons apporté au tri des fruits, il peut subsister occasionnellement un noyau.

Date de révision

24/06/2015