

# 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](mailto:info@alchim.com)  
Site Internet: <http://www.alchim.com>

## FICHE TECHNIQUE

<b><u>PRODUIT</u></b> :	<b>MANDARINE</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. 439X</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	orange		
<b><u>ODEUR</u></b> :	typique de la mandarine		
<b><u>GOUT</u></b> :	typique de la mandarine		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> :	40 % ± 2%	
	<b>SUCRE</b> :	50 % ± 2%	
	Colorant :	sans	
	Conservateur :	sorbate de potassium E202	0.1%
	Géifiant :	Pectine E440ii	0.3%
		Carraghenane E407	0.3%
	Eau pour géifiants		
	Arôme naturel :		2%
	Composition de l'arôme :		
	- Eau		
	- Gomme arabique E414		0.631%
	- Préparations aromatisantes naturelles		
	- Sorbate de potassium E202		0.0019%
<b><u>DONNEES REGLEMENTAIRES</u></b> :			
<b><u>Allergènes</u></b>	au sens de la directive 2000/13/CE et ses modifications : pas d'allergènes déclarables		
<b><u>OGM</u></b>	selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique		
<b><u>Consommabilité</u></b>	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](mailto:info@alchim.com)  
Site Internet: <http://www.alchim.com>

## VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	221 kCal
	937 kJ
Protéines	<0.5g
Lipides	<0.5 g
Glucides	55 g
Fibres	1 g
Sodium	18 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** 10.12.2014