

# ALCHIM AROMATIQUES

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

☎ (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>MANGUE</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts	<b>REF. F336</b>
<b><u>COULEUR</u></b> :	orange	
<b><u>ODEUR</u></b> :	typique de la mangue	
<b><u>GOUT</u></b> :	typique de la mangue	
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%	
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> : 60% ± 2%	
	<b>SUCRE</b> : 34.4% ± 2%	
	Colorant : sans	
	Conservateur : sorbate de potassium	E202 0.1%
	Géifiant : Pectine	E440ii 0.4%
		Carragenane E407 0.3%
	Eau pour géifiants	
	Arôme :	2%
	Composition de l'arôme :	
	- Eau	
	- Gomme xanthane	E415 0.018%
	- Substances aromatisantes	
	- Sorbate de potassium	E202 0.002%
	- Préparations aromatisantes naturelles	
<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.	

Date : 01/2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F336 /V2	Vérificateurs : EW	Page 1 sur 2

# ALCHIM AROMATIQUES

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

☎ (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	173 kCal
	732 kJ
Protéines	< 0.5g
Lipides	<0.5 g
Glucides	42 g
Fibres	1.6 g
Sodium	16.2 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** 10.03.2016

Date : 01/2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F336 /V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2