

**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>MARRON</b> Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts <b>REF. F453</b>		
<b><u>COULEUR</u></b> :	marron		
<b><u>ODEUR</u></b> :	typique du marron		
<b><u>GOUT</u></b> :	typique du marron		
<b><u>DOSAGE</u></b> :	16 à 18%		
<b><u>COMPOSITION</u></b> :	<b>FRUITS</b> :	40% ± 2%	
	<b>SUCRE</b> :	32.4% ± 2%	
	Eau :	10%	
	Colorant :	sans	
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202	0.1%
	Acidifiant :	Acide lactique E270	0.45%
	Arôme :		1.084%
	Composition de l'arôme :		
		- Préparations aromatisantes naturelles	
		- Sirop de sucre	
		- Alcool	
		- Substances aromatisantes	
		- Benzoate de sodium E211	traces
		- Propylène glycol	traces

**DONNEES REGLEMENTAIRES** :

<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	176 kCal
	746 kJ
Protéines	0.8 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	42 g
Fibres	2 g
Sodium	3.1 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** : 4 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et - 2°C

**Date de révision** 12/06/2015