

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> :	MIRABELLE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts	REF. F464
<u>COULEUR</u> :	orangé	
<u>ODEUR</u> :	typique de la mirabelle	
<u>GOUT</u> :	typique de la mirabelle	
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%	
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	45.4% ± 2%
	SUCRE :	49% ± 2%
	Colorant :	sans
	Conservateur :	Sorbate de potassium E202 0.1%
	Gélifiants :	Carraghénane E407 0.322%
		Pectine E440ii 0.322%
	Eau pour gélifiants	
	Arôme :	0.64%
	Composition de l'arôme :	
	- Eau	
	- Substances aromatisantes	
	- Xanthane E415	0.006%
	- Sorbate de potassium E202	0.0006%
	- Préparations aromatisantes naturelles	
	- Substance aromatisante naturelle	
<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.	

Date : 04/2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F464/V2	Vérificateurs : EW	Page 1 sur 2

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	226 kCal
	957 kJ
Protéines	<0.5 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	55 g
Fibres	1.4 g
Sodium	15.3 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

07/04/2015

Date : 04/2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ F464/V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2