

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> :	MURE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts	REF. 705
<u>COULEUR</u> :	violet foncé	
<u>ODEUR</u> :	typique de la mûre	
<u>GOUT</u> :	typique de la mûre	
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%	
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	48.7 % ± 2%
	SUCRE :	45 % ± 2%
	Colorant :	sans
	Conservateur :	sorbate de potassium E202 0.1%
	Gélifiants :	Carraghenane E407 0.2%
		Pectine E440ii 0.1%
	Eau pour gélifiants	
	Arôme :	1.33%
	Composition de l'arôme :	
	- Eau	
	- Gomme arabique E414	0.383%
	- Préparations aromatisantes naturelles	
	- Gomme xanthane E415	0.0076
	- Acide citrique E330	0.003%
	- Substances aromatisantes	
<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	206 kCal
	875 kJ
Protéines	0.7 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	51 g
Fibres	1 g
Sodium	12.5 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