

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

PRODUIT : **ORANGE** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F456**

COULEUR : orange

ODEUR : orange

GOUT : orange

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS : 10% ± 2%

Jus concentré 15.2% ± 2%

SUCRE : 40% ± 2%

Colorant : sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0.1%

Géifiant : Pectine E440ii 0.3%

Carraghénane E407 0.3%

Eau pour géifiants

Arôme naturel : 1.4%

Composition de l'arôme :

- Eau

- Gomme arabique E414 0.441%

-Préparations aromatisantes naturelles

-Sorbate de potassium E202 0.001%

DONNEES REGLEMENTAIRES :

Allergènes au sens de la directive 2000/13/CE et ses modifications : pas d'allergènes déclarables

OGM selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique

Consommabilité 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	203 kCal
	872 kJ
Protéines	0.6 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	51 g
Fibres	0.5 g
Sodium	17 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 08/04/2015