

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES
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
Site Internet: <http://www.alchim.com>

FICHE TECHNIQUE

<u>PRODUIT</u> :	PECHE GROSEILLE Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 197X
<u>COULEUR</u> :	rose
<u>ODEUR</u> :	typique de la pêche et de la groseille
<u>GOUT</u> :	typique de la pêche et de la groseille
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS : 42% ± 2% dont Pêche 35% Groseille 7%
	SUCRE : 48.5% ± 2%
	Colorant : concentré de sureau
	Conservateur : Sorbate de potassium E202 0.1%
	Géifiant : Pectine E440ii 0.48%
	Carraghénane E407 0.36%
	Eau pour géifiants
	Arôme : 1.75%
	Composition de l'arôme :
	- Eau
	- Gomme arabique E414 0.089%
	- Substances aromatisantes
	- Préparations aromatisantes naturelles
	- Substances aromatisantes naturelles
	- Sorbate de potassium E202 traces
<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 : 06 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 197X/V2	Vérificateurs : EW	Page 1 sur 2

SOCIETE ALSACIENNE DE PRODUITS AROMATIQUES

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
Site Internet: <http://www.alchim.com>

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	216 kCal
	919 kJ
Protéines	<0.5 g
Lipides	<0.5 g
Glucides	53 g
Fibres	1.5 g
Sodium	21 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 27/05/2015

Date : 06 /2015	Rédacteurs : MNM	
Version : FT/Fruit/ 197X/V2	Vérificateurs : EW	Page 2 sur 2