

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> :	POIRES Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts REF. 211D		
<u>COULEUR</u> :	jaune		
<u>ODEUR</u> :	typique de la poire		
<u>GOUT</u> :	typique de la poire		
<u>DOSAGE</u> :	16 à 18%		
<u>COMPOSITION</u> :	FRUITS :	50 % ± 2%	
	SUCRE :	48.5 % ± 2%	
	Colorant :	sans	
	Conservateur :	sorbate de potassium	E202 0.1%
	Géifiant :	carraghénane	E407 0.296%
		Pectine	E440ii 0.296%
	Eau pour géifiants		
	Arôme :		0.8%
	Composition de l'arôme :		
		- eau	
		- substance aromatisante	
		-xanthane	E415 0.007%
		-alcool	0.005%
		-préparation aromatisante naturelle	
		-sorbate de potassium	E202 0.0008%
<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	221 kCal
	940 kJ
Protéines	< 0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	54 g
Fibres	1.8 g
Sodium	34 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 06/05/2015