

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 : **POMME - NOIX** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 5491**

COULEUR : jaune

ODEUR : typique de la pomme

GOUT : typique de la pomme avec des morceaux de noix

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS : POMME 42.7%
NOIX 7.3%

SUCRE : 40% ± 2%

Colorant : sans

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0.1%

Gélifiants : Pectine E440ii 0.3%

Carraghénane E407 0.3%

Acidifiant :Acide lactique E270 0.45%

Eau pour gélifiants

Arôme : 3.5%

Composition de l'arôme :

- Eau
- Xanthane E415 0.029%
- Substances aromatisantes
- Propylène glycol
- Sorbate de potassium E202 0.003%

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.

Date : 06 /2015	Rédacteurs : MNM
Version : FT/Fruit/ 5491/V2	Vérificateurs : EW

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	248 kCal
	1045 kJ
Protéines	1.2 g
Lipides	4.8 g
Glucides	49 g
Fibres	1.6 g
Sodium	36 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 29/05/2015