

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 : **PRUNEAUX** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. 435G**

COULEUR : marron

ODEUR : typique du pruneau

GOUT : typique du pruneau

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS :	34 % ± 2%		
SUCRE :	56.86 % ± 2%		
Colorant :	sans		
Conservateur :	sorbate de potassium	E202	0.1%
Gélifiants :	carraghénane	E407	0.22%
	Pectine	E440ii	0.46%
Eau pour gélifiants			
Arôme :	sans		

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	314 kCal
	1330 kJ
Protéines	< 0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	76 g
Fibres	2.6 g
Sodium	18 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 17.12.2014