

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

PRODUIT : **QUETSCHES CANNELLE** Préparation de fruits sucrée et aromatisée pour yaourts **REF. F577**

COULEUR : beige

ODEUR : typique de la quetsche et de la cannelle

GOUT : typique de la quetsche et de la cannelle

DOSAGE : 16 à 18%

COMPOSITION :

FRUITS :	45% ± 2%		
SUCRE :	40% ± 2%		
Cannelle :	0.35% ± 2%		
Colorant :	sans		
Conservateur :	Sorbate de potassium	E202	0.1%
Gélifiants :	Pectine	E440ii	0.237%
	Carraghénane	E407	0.237%
Eau pour gélifiants			
Arôme :			0.913%
Composition de l'arôme :			
	- Eau		
	- Préparations aromatisantes naturelles		
	- Alcool		0.108%
	- Substances aromatisantes		
	- Gomme xanthane	E415	0.006%
	- Sorbate de potassium	E202	traces

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

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>

Ionisation

le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Consommabilité

pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)

Energie	187 kCal
	784 kJ
Protéines	< 0.5 g
Lipides	< 0.5 g
Glucides	46 g
Fibres	1.6 g
Sodium	11.4 mg

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2013.

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 22/09/2015