

	<b>réinfo : S1008</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : S1008	<i><b>FL AROME HOMARD 120ML</b></i>	Créée le : 03.12.15 Révisée le : 08.03.24 (5) (KW) Page 1 / 1

Edité le 08/03/24

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note " homard " à une large gamme de préparations alimentaires.

Origine : France

**COMPOSITION** (selon Règlement 1334/2008 CE)

*Composantes aromatiques* : préparations aromatisantes, substances aromatisantes

*Support(s)* : eau, glycérol, propylène glycol (21% - teneur limitée à 3g/kg en produit fini en Europe, 1 g/L dans les boissons), glycérol, sirop de glucose, sel (7%)

*Additif(s)* : acidifiant : E330, colorant : E160c (0.3%), conservateur : E202 (0.2%)

**DECLARATION DES INGREDIENTS**

Arôme (crustacé), E160c

**UTILISATION**

**Conseil du chef** : Bien que les arômes puissent être utilisés à chaud comme à froid, il est recommandé de les cuire à température douce pour préserver toutes leurs caractéristiques.

**Avantages** :

- Pratique : conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis
- Economique : Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.
- Efficace : Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais

**Dosage conseillé** :

Entre 0.1 et 1 % max (se référer à la réglementation européenne en vigueur).

Contient du propylène glycol : teneur limitée à 3g/kg en produit fini en Europe, 1 g/L dans les boissons.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état ou dérivé : crustacés

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / Texture : liquide épais rouge.

Odeur / Goût : caractéristiques du homard, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité (d20/20) : 1.190 +/- 0.02

Degré alcoolique : /

Solubilité : eau

Point éclair (coupelle fermée) : > 60°C +/- 1°C

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (8°C environ) et sain, à l'abri de la lumière et de l'air.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine bien fermé.

Bien agiter avant emploi.

**CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 120 mL.

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.