	Réf info : T3101773/T3105773/T3110773 S1014/S1747/S1455	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101773/TO3105773/TO3110773 SE1014/SE1747/SE1455 Code vrac : 605022230 Ref. R&D : 208U2402	AROME VOLAILLE RÔTIE	Créée le : 31/07/2024 (MCO) Révisée le : Page 1 / 2

Edité le 06/08/24

DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note caractéristique « volaille rôtie » à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports* : eau, E1520 (10.25%), E414, sel, sirop de sucre caramélisé, éthanol, maltodextrine, huile de tournesol.
- *Additif*: conservateur : E202 (0.15%).

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par la modification de l'Annexe I du Règlement UE 1334/2008 (Règlement UE 2017/378) :

2,4-Decadienal (FL number 05.081) (10 ppm)

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

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 : de l'ordre de 0,5 à 2%, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.

La teneur en E1520 est limitée en Europe à 3g/kg dans le produit fini – 1g/l dans les boissons.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide brun.

Odeur / Goût : : caractéristiques, sans arrière-goût.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :


Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	232
Energie (kcal):	56
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1
Glucides en g :	1,0
Dont sucres en g:	<0,5
Fibres en g :	6,8
Protéines en g :	3,2
Sel (Nax2.5) en g :	1,2

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

	Réf info : T3101773/T3105773/T3110773 S1014/S1747/S1455	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101773/TO3105773/TO3110773 SE1014/SE1747/SE1455 Code vrac : 605022230 Ref. R&D : 208U2402	AROME VOLAILLE RÔTIE	Créée le : 31/07/2024 (MCO) Révisée le : Page 2 / 2

Edité le 06/08/24

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière. A conserver de préférence au frais (0-4°C).
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

T3101773/S1014 : Flacon de 115 mL

T3105773/S1747 / Flacon de 500mL

T3110773/S1455 : Flacon de 1L.

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