	<b>Réf. info : S1054</b> Code produit : SE1054 Code vrac : 60502258 Réf. R&D : 329U2102	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>AROME NOISETTE GRILLEE</b> <b>120 ML</b>	Créée le : 06/12/2020 (MCO) Révisée le : Page 1 / 2

### DESCRIPTION

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

### COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Supports : eau, E1520 (25%), sirop de sucre inverti, sirop de sucre caramélisé.

Additif : conservateur : E202 (0,05%).

### DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2001)

Arôme noisette (**fruits à coques**).

Ou arôme (**fruits à coques**).

### DECLARATION DES ALLERGENES :

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : fruits à coques.

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées. Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnement annexe.

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Liquide brun.

Profil aromatique : Caractéristique de la noisette grillée, sans arrière-goût.

### 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 1,2% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.

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


### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	1573
Energie (kcal):	377
Matières grasses en g :	17
Dont acides gras saturés en g:	1,3
Glucides en g :	26
Dont sucres en g:	22
Fibres en g :	2,8
Protéines en g :	4,7
Sel (Nax2.5) en g :	<0,01

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

### CRITERES 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

	<b>Réf. info : S1054</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : SE1054 Code vrac : 60502258 Réf. R&D : 329U2102	<b>AROME NOISETTE GRILLEE</b> <b>120 ML</b>	Créée le : 06/12/2020 (MCO) Révisée le : Page 2 / 2

**STOCKAGE – DUREE DE VIE :**

A conserver dans un local sec, frais (18°C environ) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine bien fermé. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

**CONDITIONNEMENT**

Flacon 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.