

	réfinfo : S1093	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S1093	FL AROME CHOCO NOIR INT 120ML	Créée le : 05.10.17 Révisée le : (0) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Arôme alimentaire

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Agent aromatisants préparations aromatisantes, arôme obtenu par traitement thermique, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

Supports : eau, gomme d'acacia, sucre inverti, propylène glycol (3.7%)

Additifs : acidifiant: acide citrique, conservateurs: E211 (620 mg/kg) - E202 (880 mg/kg)

Composants aromatiques limités et/ou réglementés: Caféine: 160 mg/kg; Coumarine: 50 mg/kg

APPELATION LEGALE

Arôme

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide brun

Profil aromatique : Caractéristique du chocolat noir

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 – 1.3 % max.

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité : [1.14 ; 1.18]

Solubilité dans l'eau : oui

Liposolubilité : non

Degré alcoolique : 0 % vol.

Point éclair (coupe fermée) :> 60°C

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 14 mois en emballage fermé d'origine

Un dépôt peut apparaître dans le temps. Agiter avant emploi.

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.