	<b>Réf info :</b> <b>T3101854/T3105852/T3110853</b> <b>S1121/S1706/S1403</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101854/TO3105852/TO3110853 SE1121/SE1706/SE1403 Code vrac : 91F8041 Ref. R&D : 164G18032	<b>AROME OIGNON</b>	Créée le : 25/05/2023 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2

Edité le 25/05/23

### DEFINITION

Arôme liquide liposoluble spécialement élaboré pour apporter une note « oignon » à une large gamme de préparations alimentaires.

### COMPOSITION DE L'AROME (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparation aromatisante.
- Support : huile de tournesol.
- Additif: antioxydant : E392.

### VALEURS INDICATIVES ET SUBSTANCES LIMITEES dans les ADDITIFS

Acide carnosique/carnosol : 160 ppm.

### DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme naturel d'oignon.  
Ou arôme oignon.  
Ou 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 0,1 à 1%, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.  
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide jaune.  
Odeur / Goût : caractéristiques, sans arrière-goût.


### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Hydrosolubilité : non  
Liposolubilité : oui

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3700
Energie (kcal):	900
Matières grasses en g :	100
Dont acides gras saturés en g:	11
Glucides en g :	<0.5
Dont sucres en g:	<0.5
Fibres en g :	<0.5
Protéines en g :	<0.5
Sel (Nax2.5) en g :	<0.01

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

	<b>Réf info :</b> <b>T3101854/T3105852/T3110853</b> <b>S1121/S1706/S1403</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : TO3101854/TO3105852/TO3110853 SE1121/SE1706/SE1403 Code vrac : 91F8041 Ref. R&D : 164G18032	<b>AROME OIGNON</b>	Créée le : 25/05/2023 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2

*Edité le 25/05/23*

### **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moississures	<	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.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

### **CONDITIONNEMENT**

T3101854/S1121 : Flacon de 115 mL

T3105852/S1706 : Flacon de 500 mL

T3110853/S1403: 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