

	réfinfo : S1154	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S1154	FL AROME SPECULOOS BISCUIT 120M	Créée le : 12.04.16 Révisée le : 15.01.21 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 15/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

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

Origine : France

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

Agents aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

Supports : glycérol, propylène glycol (27.8%), triacétine (2.1%)

Additifs : /

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par l'Annexe I du Règlement UE 1334/2008 (Règlement UE 872/2012) :

Coumarine: 30 mg/kg, méthyleugénol : 1 mg/kg, safrole : < 1mg/kg, estragol: < 1 mg/kg

Dose maximale de coumarine autorisée selon application (selon Règlement 1334/2008 CE)	
Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50mg/kg
Céréales pour petit-déjeuner	20mg/kg
Produits de boulangerie fine exceptés les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15mg/kg
Desserts	5mg/kg

DECLARATION DES INGREDIENTS

Arôme

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 1.0 % max.

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Texture : Liquide brun

Profil aromatique : Caractéristique du biscuit sec type speculoos

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité (d20/20) : [1.20 ; 1.24]

Degré alcoolique : 0.1 % vol. +/- 0.1%

Solubilité : eau

Point éclair (coupe fermée) : > 70°C

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

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.