	Réf info : T3101722/T3105722/T3110722 S1225/S2108/S1557	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101722/TO3105722/TO3110722 SE1225/SE2108/SE1557 Code vrac : 605022234 Ref. R&D : 208U2404	AROME CURRY	Créée le : 02/09/2024 (MCO) Révisée le : Page 1 / 2

Edité le 05/09/24

DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note caractéristique « curry » et une couleur à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparations aromatisantes, substance aromatisante, substance aromatisante naturelle.
- *Supports* : E1520 (50%), E1518 (45.7%), E422.
- *Additif*: émulsifiant: E433.

VALEURS INDICATIVES ET SUBSTANCES LIMITEES dans les ADDITIFS

Taux indicatif de curcumine : 0.27%

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme curry.
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 , 0,05 à 0,3% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.
La teneur en E1520 et E1518 est limitée en Europe à 3g/kg dans le produit fini – 1g/l dans les boissons.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide jaune à orange.
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):	2313
Energie (kcal):	561
Matières grasses en g :	49
Dont acides gras saturés en g:	46
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

	Réf info : T3101722/T3105722/T3110722 S1225/S2108/S1557	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101722/TO3105722/TO3110722 SE1225/SE2108/SE1557 Code vrac : 605022234 Ref. R&D : 208U2404	AROME CURRY	Créée le : 02/09/2024 (MCO) Révisée le : Page 2 / 2

Edité le 05/09/24

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	10 /g
Moisissures	<	10 /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

T3101722/S1225 : Flacon de 115 mL
T3105722/S2108 : Flacon de 500mL
T3110722/S1557 : Flacon de 1L.
S1938 : Bidon de 5L.

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