

	réfinfo : S1260	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S1260	FL AROME TARTE CITRON ME 120ML	Créée le : 21.07.17 Révisée le : (0) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Arôme alimentaire

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

Agent aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

Supports : eau, gomme acacia, triacétine (10.9 %), propylène glycol (1.4 %)

Additifs : acidifiant : E330, épaississant : gomme xanthane, conservateur : E211 (760 mg/kg)

Composants aromatiques limités et/ou réglementés: Déca-2(trans),4(trans)-diénal (3 mg/kg max)

APPELATION LEGALE

Arôme, acidifiant : E330

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide épais jaune

Profil aromatique : caractéristique de la tarte au citron meringuée

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 à 1.2 % env.

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité : [1.11 ; 1.15]

Solubilité dans l'eau : oui

Liposolubilité : non

Degré alcoolique : 0.1 % vol.± 0.1 %

Point éclair (coupe fermée): > 60°C

Solubilité : Eau

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

Bien 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.