

| | | | |
|---|---|--------------------------|--|
|  | Réf info : T3101698/T3105698/T3110698 S1282/S2089/S2090 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : TO3101698/TO3105698/TO3110698 SE1282/SE2089/SE2090 Code vrac : 60502231 Ref. R&D : 356U20028 | AROME OLIVE VERTE | Créée le : 23/04/2025 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2 |

Edité le 23/04/25

DEFINITION

Arôme liquide liposoluble, spécialement élaboré pour apporter une note « olive verte » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Substances aromatisantes naturelles, substances aromatisantes.
- *Support*: huile d'olive.
- *Additif* : /.

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par la modification de l'Annexe I du Règlement UE 1334/2008 (Règlement UE 2017/378) :

Deca-2(trans),4(trans)-dienal (FL number 05.140) (720 ppm)

Taux max. autorisés par le Règlement 2017/378 pour la substance ici présente selon les possibilités d'application

| N° cat. | Catégories (telles que définies par le Règlement (CE) N° 1333/2008) | Taux max de 05.140 (ppm) |
|---------|--|--------------------------|
| 1 | Produits laitiers et succédanés | 1,5 |
| 2 | Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles | 5 |
| 3 | Glaces de consommation | 1,5 |
| 4 | Fruits et légumes | ⊘ |
| 4.2 | Fruits et légumes transformés | 5 |
| 5 | Confiseries | 5 |
| 5.3 | Chewing-gum | 10 |
| 6 | Céréales et produits céréaliers | 5 |
| 7 | Produits de boulangerie | 5 |
| 8 | Viandes | 10 |
| 9 | Poisson et produits de la pêche | 3 |
| 10 | Œufs et ovoproduits | 1 |
| 11 | Sucres, sirops, miel et édulcorants de table | 7,5 |
| 12 | Sel, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques | 10 |
| 13 | Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière au sens de la directive 2009/39/CE | ⊘ |
| 14 | Boissons | |
| 14.1 | Boissons non alcoolisées | 1 |
| 14.2 | Boissons alcoolisées | 1 |
| 15 | Amuse-gueules salés prêts à consommer | 20 |
| 16 | Dessert, à l'exclusion des catégories 1, 3 et 4 | 1,5 |
| 17 | Compléments alimentaires au sens de la Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | ⊘ |
| 18 | Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | ⊘ |

⊘ : catégorie interdite

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

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 1,5%, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.

| | | | |
|---|---|--------------------------|--|
|  | Réf info : T3101698/T3105698/T3110698 S1282/S2089/S2090 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : TO3101698/TO3105698/TO3110698 SE1282/SE2089/SE2090 Code vrac : 60502231 Ref. R&D : 356U20028 | AROME OLIVE VERTE | Créée le : 23/04/2025 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2 |

Edité le 23/04/25

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide jaune à vert pâle.
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): | 3646 |
| Energie (kcal): | 887 |
| Matières grasses en g : | 98 |
| Dont acides gras saturés en g: | 15 |
| 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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|----------------------------|---|------------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 10 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 10 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Levures | < | 100 /g |
| Moisissures | < | 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 = 9 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

T3101698/S1282 : Flacon de 115mL
T3105698/S2089 : Flacon de 500mL
T3110698/S2090 : 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