

	Code produit : S1286 Réf. info : SE1286 Code vrac : 91F7018 Réf. R&D : 267G1601	FICHE TECHNIQUE AROME BAIE ROSE 120ML	Créée le : 27.03.17 Révisée le : (0) Par AP Page 1 / 2

DESCRIPTION

Arôme alimentaire baie rose.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : préparation aromatisantes.

Supports : huile de colza, huile de tournesol.

Additifs : /

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2011)

Arôme naturel de baie rose avec d'autres arômes naturels.

Ou Arôme

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide jaune.

Profil aromatique : Caractéristique de la baie rose.

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 0.5 et 2%.

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Hydrosolubilité : non

Liposolubilité : oui

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ) :	3663
Energie (kcal) :	891
Matières grasses en g :	99
Dont acides gras saturés en g :	8.0
Glucides en g :	<0.5
Dont sucres 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

	Code produit : S1286 Réf. info : SE1286 Code vrac : 91F7018 Réf. R&D : 267G1601	FICHE TECHNIQUE AROME BAIE ROSE 120ML	Créée le : 27.03.17 Révisée le : (0) Par AP Page 2 / 2

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 8 mois en emballage fermé d'origine bien fermé

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

CONDITIONNEMENT

Flacon plastique de 120mL

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.