	Code produit : S1287 Réf. info : SE1287 Code vrac : 91F8028 Indice 2 Réf. R&D : 285U18066	FICHE TECHNIQUE AROME ORCHIDEE 120 mL	Créée le : 17.02.2020 (MC) Révisée le : / Page 1 / 2

DESCRIPTION

Arôme alimentaire orchidée.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Support : E1520 (94.4%).

Additif : /

DECLARATION DES ALLERGENES

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

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

Arôme.

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide incolore à jaune pâle.

Profil aromatique : Caractéristique, sans arrière-goût.

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.
- 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 : 0.3% maximum, se référer à la réglementation en vigueur.

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES


Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ) :	1007
Energie (kcal) :	242
Matières grasses en g :	<0.5
Dont acides gras saturés en g :	<0.1
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

	Code produit : S1287	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : SE1287 Code vrac : 91F8028 Indice 2 Réf. R&D : 285U18066	AROME ORCHIDEE 120 mL	Créée le : 17.02.2020 (MC) Révisée le : / Page 2 / 2

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, tempéré (18°C) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 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.