

**Code produit :** **Arôme agrumes pâteux**  
**Dénomination légale :** Arôme naturel d'agrumes avec autres arômes naturels  
**Certification(s) :** n/a

**Mode d'obtention :**  
Mélange des matières premières

**N° CAS :** n/a

**N° EINECS :** n/a

**Nom INCI :** n/a

## 1. COMPOSITION

**Catégories d'agents d'aromatization<sup>1</sup> :**  
Préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

**Autres ingrédients<sup>1</sup> :**  
Eau, sirop de sucre inverti, farine de graine de guar E412 – gomme xanthane E415, benzoate de sodium E211 (0.1%)

**Allergènes<sup>2</sup> :**

Céréales contenant du gluten et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Oeufs et dérivés	Absence
Poissons et dérivés	Absence
Arachides et dérivés	Absence
Soja et dérivés	Absence
Lait et dérivés	Absence
Fruits à coques et dérivés	Absence
Céleri et dérivés	Absence
Moutarde et dérivés	Absence
Graines de sésame et dérivés	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites <sup>3</sup>	Absence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence

**Substances limitées :**  
Benzoate de sodium E211

## 2. SPECIFICATIONS

**Caractéristiques organoleptiques :**  
**Aspect :** Gel opaque jaune clair  
**Goût / Odeur :** Caractéristique des agrumes

**Caractéristiques physico-chimiques :**  
**Densité :** 1.080 +/- 0.020  
**Extrait sec (°Brix):** 23.0 +/- 2.0

**Caractéristiques microbiologiques (avant ouverture) :**

Micro-organismes	Résultats
Flore aérobie mésophile totale	≤ 1000 UFC/mL
Coliformes	≤ 1 UFC/mL
Levures et moisissures	≤ 100 UFC/mL
Salmonelles	Absence dans 1 mL

**3. STOCKAGE**

**DDM** : 12 mois

Stocker entre 0 et 4°C.

A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**4. UTILISATION**

**Pour denrées alimentaires : Utilisation limitée. Non destiné à être consommé en l'état.**

**Dosage :**

Selon application et réglementation

**Mention du produit dans la liste d'ingrédients d'une denrée aromatisée :**

« Arôme naturel d'agrumes avec autres arômes naturels » ou « Arôme agrumes » ou « Arôme »

**Liste d'ingrédients pour vente au consommateur final :**

« Eau, sirop de sucre inverti, arôme naturel d'agrumes avec autres arômes naturels, épaississants : E412-E415, conservateur : E211 » ou « Eau, sirop de sucre inverti, arôme agrumes, épaississants : E412-E415, conservateur : E211 » ou « Eau, sirop de sucre inverti, arôme, épaississants : E412-E415, conservateur : E211 »

Date de mise à jour : 26/10/2016

1 : Selon règlement (CE) n°1334/2008 du 16 décembre 2008.

2 : Selon règlement (CE) n°1169-2011 (INCO) - présence intentionnelle ou absence

3 : En concentration de moins de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO<sub>2</sub>

Les informations contenues dans cette fiche technique, en particulier dans le paragraphe utilisation, sont conformes à nos connaissances actuelles sur la législation des arômes et des additifs. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer, en fonction de son application et du pays de commercialisation du produit fini, de la conformité avec la réglementation.