

## FICHE TECHNIQUE

### Arôme CITRON VERT

#### APPELLATION LEGALE

Statut UE (Règlement CE n°1334/2008) : Arôme naturel de citron vert

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique du citron vert  
Aspect : Liquide épais  
Couleur : Blanc

#### APPLICATION

Dosage conseillé : 0.1 - 1% max.  
Valeur énergétique (pour 100g d'arôme) : /

#### COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes  
Supports : eau, gomme d'acacia, propylène glycol (0.9%)  
Additifs : acidifiant: acide citrique E330, conservateur: E211 (900 mg/kg)  
Composants aromatiques limités et/ou réglementés : /

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d<sub>20/20</sub>) : [1.06 ; 1.10]  
Solubilité dans l'eau : Oui  
Liposolubilité : Non  
Degré alcoolique : 0% vol.  
Point éclair (coupe fermée) : > 60°C

#### DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation : Les matières premières de cet arôme n'ont subi aucun traitement ionisant.  
OGM : Selon les Règlements CE n°1829 & 1830/2003, ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.  
Allergènes Alimentaires (Règlement CE n°1169/2011) : Absence

#### CONDITIONNEMENT - STOCKAGE

DDM : 14 mois  
Stockage : Dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).  
Remarque complémentaire : Un dépôt peut apparaître dans le temps. Agiter avant emploi.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.  
Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée sur ce document et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application.