

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_{20/20}) : [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.