

Doc # Fiche Technique

Nom du produit :
Règlement(s) (1334/2008) :

Arôme Fraise
Arôme naturel

Mode d'obtention :

Mélange des matières première

N° CAS :

n/a

N° EINECS :

n/a

Nom INCI :

n/a

1. COMPOSITION

Catégories d'agents d'aromatisation (1) :

Substance aromatisante naturelle

Autres ingrédients (1) :

Huile végétale (tournesol), antioxydant : extrait de romarin E392 (0,3% p/p)

Allergènes (2) :

Céréales contenant du gluten et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Œufs 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 (3)	Absence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence

Substances limitées :

Acide camosique/camosol (135 mg/Kg)

2. SPECIFICATIONS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect :

Liquide jaune

Goût / Odeur :

Caractéristique de la fraise

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité (d₂₀/20) :

0.920 +/- 0.02

Solubilité :

Liposoluble

Titre alcoométrique Volumique :

/

Point éclair (coupelle fermée) :

> 70 +/- 1°C

Doc # Fiche Technique

3. STOCKAGE

DDM :	14 mois
Température de stockage :	Conserver à température ambiante (environ 18°C)
Conditions de stockage :	Conserver dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière, de l'humidité et l'air
Recommandations :	Bien agiter avant emploi

4. UTILISATION

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

Dosage conseillé :
0.1 - 1.5% env.

Ces informations ont été établies aux mieux de nos connaissances. Elles vous permettent d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit sans se conformer aux informations de cette fiche.
