FICHE TECHNIQUE

Ar¹ me CHĄTAIGNE

APPELLATION LEGALE

Statut UE (R¯glement CE nÁ1334/2008) :	Ar¹ me naturel

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique :	Caract®ristique de la ch©taigne - marron
Aspect :	Liquide
Couleur :	Brun

! t t [L / ! ¢ L h b

Dosage conseill®:	0.1 - 1.5% max.
Valeur ®nerg®tique (pour 100g d'ar¹ me) :	/

/ h a t h { L ¢ L h b

Agents Aromatisants :	pr®parations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles
Supports :	sucre inverti, propyl¯ne glycol (20.2%), eau
Additifs :	/
Composants aromatiques limit®s et/ou r®glement®s :	Coumarine: 18 mg/kg; Caf®ine: 5 mg/kg

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densit® relative (d20/20) :	[1.26 ; 1.30]
Solubilit® dans l'eau :	Oui
Liposolubilit®:	Non
Degr® alcoolique :	1.1% vol. +/- 0.1%
Point ®clair (coupe ferm®e) :	> 60ÁC

DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation :	Les mati¯res premi¯res de cet ar¹ me n'ont subi aucun traitement ionisant.
OGM :	Selon les R¯glements CE nÁ1829 & 1830/2003, ce produit n'entraine aucune mention d'®tiquetage relative aux OGM dans leproduit fini.
Allerg¯nes Alimentaires (R¯glement CE nÁ1169/2011) :	Fruits ¨ coque (noisette)

CONDITIONNEMENT - STOCKAGE

DDM :	14 mois
Stockage :	Dans son emballage d'origine bien ferm®¨ l'abri de la lumi¯re et de l'humidit®, dans un endroit temp®r®(18ÁC environ).

Destin®¨ la fabrication de denr®es alimentaires, ne pas consommer en l'®tat.
Les informations de cette fiche technique sont bas®es sur l'®tat de nos connaissances ¨ la date indiqu®e sur ce document et sont donn®es de bonne foi. Des modifications ult®rieures pourront intervenir sans pr®avis en fonction de param¯tres l®gislatifs ou internes. Il appartient ¨ l'utilisateur de s'assurer des dispositions r®glementaires en vigueur en fonction de son application.