

**FICHE TECHNIQUE****Arôme FRUIT PASSION****APPELLATION LEGALE**

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

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Profil Aromatique : Caractéristique du fruit passion  
Aspect : Liquide  
Couleur : Jaune orange

**APPLICATION**

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

**COMPOSITION**

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles  
Supports : glycérol, propylène glycol (28.4%), eau, triacétine (1.5%)  
Additifs : acidifiant: acide citrique E330, conservateur: E211 (870 mg/kg)  
Composants aromatiques limités  
et/ou réglementés : Pulégone: 2 mg/kg

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité relative (d<sub>20/20</sub>) : [1.15 ; 1.19]  
Solubilité dans l'eau : Oui  
Liposolubilité : Non  
Degré alcoolique : 1.1% vol. +/- 0.1%  
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 : 18 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).

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.