

FICHE TECHNIQUE**Arôme TRUFFE NOIRE (Hydrosoluble)****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1334/2008) :

Arôme naturel (ne peut conférer à une appellation "à la truffe" ou "arôme naturel de truffe")

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique :	Caractéristique du champignon typé truffe
Aspect :	Liquide
Couleur :	Brun

APPLICATION

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

COMPOSITION

Agents Aromatisants :	préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles
Supports :	eau, propylène glycol (16%), maltodextrine
Additifs :	acidifiant: acide citrique, conservateur: E211 (1000 mg/kg)
Composants aromatiques limités et/ou réglementés :	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d _{20/20}) :	[1.18 ; 1.22]
Solubilité dans l'eau :	Oui
Liposolubilité :	Non
Degré alcoolique :	0.9% vol. +/- 0.1%
Point éclair (coupe fermée) :	/

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).

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.