

FICHE TECHNIQUE**Arôme PÊCHE BLANCHE****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE
n°1334/2008) :

Arôme naturel de pêche avec autres arômes naturels

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique de la Pêche

Aspect : Liquide

Couleur : Jaune - orangé

° hC# u@V

Dosage conseillé : 0.1 - 0.8% max.

Valeur énergétique (pour 100g
d'arôme) :**#\U h\ o@V**

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

Supports : propylène glycol (37.6%), sucre inverti, eau

Additifs : conservateur: E211 (120 mg/kg)

Composants aromatiques limités
et/ou réglementés :**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité relative (d20/20) : [1.16 ; 1.20]

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.