

FICHE TECHNIQUE

Arôme CEPE

APPELLATION LEGALE

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

Arôme naturel de cèpe avec autres arômes naturels, colorant: caramel ordinaire

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique du cèpe
Aspect : Liquide
Couleur : Brun

APPLICATION

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

COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substance aromatisante naturelle
Supports : eau, gomme acacia, sel, huile végétale (tournesol), propylène glycol (0.8%)
Additifs : colorant: caramel ordinaire E150a (5%)
acidifiants: acide citrique E330 - acide malique E296; épaississant: gomme xanthane E415
conservateurs: E211 (742 mg/kg) - E202 (720 mg/kg)
Composants aromatiques limités
et/ou réglementés : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d_{20/20}) : [1.10 ; 1.20]
Solubilité : eau
Degré alcoolique : 0.1% 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 : 12 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.