

FICHE TECHNIQUE

Arôme MANGUE

APPELLATION LEGALE

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique de la mangue

Aspect : Liquide

Couleur : ~~.....~~ } À l'aj* ...

APPLICATION

Dosage conseillé : 0.1 - 1.5% max.

Valeur énergétique (pour 100g d'arôme) : /

COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles

Supports : sucre inverti, propylène glycol (20%), eau

Additifs : acidifiant: acide citrique E330, conservateur: E211 (200 mg/kg)

Composants aromatiques limités et/ou réglementés : /

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) : [1.25 ; 1.29]

Solubilité ~~.....~~ } À l'aj* ...

Degré alcoolique : 0% vol.

Point éclair (coupe fermée) : > 60°C

À

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.