

FICHE TECHNIQUE

Arôme TRUFFE NOIRE (fraîche)

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 de la truffe noire fraîche
Aspect : Liquide
Couleur : Jaune clair

APPLICATION

Dosage conseillé : 0.5 - 1.5% env.
Valeur énergétique (pour 100g
d'arôme) : /

COMPOSITION

Agents Aromatisants : substances aromatisantes naturelles
Supports : huile végétale (tournesol)
Additifs : antioxydant: extraits de romarin E392 (0.3%)
Composants aromatiques limités
et/ou réglementés : acide carnosique/carnosol: 0.0120 - 0.0135%

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d_{20/20}) : [0.89 ; 0.93]
Solubilité : huile
Degré alcoolique : 0% vol.
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.