

**FICHE TECHNIQUE****Arome ORANGE****APPELLATION LEGALE**

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

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Profil Aromatique : Caractéristique de l'orange  
Aspect : Liquide pâteux  
Couleur : Jaune orange

**APPLICATION**

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

**COMPOSITION**

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles  
Supports : eau, gomme acacia, propylène glycol (2.9%)  
Additifs : acidifiant: acide citrique E330, épaississant: gomme xanthane E415, conservateur: E211 (860 mg/kg)  
Composants aromatiques limités et/ou réglementés : /

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité relative (d20/20) : [1.11 ; 1.15]  
Solubilité : Eau  
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 : 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).  
Remarque complémentaire : Un dépôt peut apparaître dans le temps. Agiter avant emploi.

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.