

FICHE TECHNIQUE

Arôme CHOCOLAT NOIR

APPELLATION LEGALE

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

CARACTERISTIQUES.ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique du chocolat noir
Aspect : Liquide épais
Couleur : Brun

APPLICATION

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

COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles
Supports : eau, propylène glycol (21.5%), gomme acacia, sucre inverti, alcool éthylique
Additifs : acidifiant: acide citrique E330, conservateur: E211 (590 mg/kg); épaississant: gomme xanthane E415
Composants aromatiques limités et/ou réglementés : Caféine: 755 mg/kg; Coumarine: 670 mg/kg

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) : [1.05 ; 1.15]
Solubilité : Eau
Degré alcoolique : 1.30% 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'humidité, 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.