

FICHE TECHNIQUE**Arôme NOISETTE****APPELLATION LEGALE**

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique de la noisette
Aspect : Liquide épais
Couleur : Brun

APPLICATION

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

COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles
Supports : eau, propylène glycol (20%), sucre inverti, gomme acacia
Additifs : acidifiants: acide citrique - acide malique, conservateurs: E211 (900 mg/kg) - E202 (400 mg/kg)
Composants aromatiques limités et/ou réglementés : Coumarine: 240 mg/kg max.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) : [1.09 ; 1.13]
Solubilité dans l'eau : Oui
Liposolubilité : Non
Degré alcoolique : 0.9% vol. +/- 0.1%
Point éclair (coupe fermée) : /

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) : Fruits à coque (noisette et peut contenir des traces d'autres fruits à coque)

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).
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.