

## 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 : Brun orangé

### 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 (d<sub>20/20</sub>) : [1.25 ; 1.29]  
 Solubilité : Eau  
 Degré alcoolique : 0.3% 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).

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.