

**FICHE TECHNIQUE****Arôme VIOLETTE réf. VI-20****APPELLATION LEGALE**

Statut UE (Règlement CE n°1334/2008) : Arôme naturel de violette avec autres arômes naturels

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Profil Aromatique : Caractéristique de la violette  
Aspect : Liquide  
Couleur : Incolore trouble

**APPLICATION**

Dosage conseillé : 0.1 - 0.5% max.  
Valeur énergétique (pour 100g d'arôme) : 1315 KJ

**COMPOSITION**

Agents Aromatisants : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes  
Supports : propylène glycol (60.3%), sucre inverti, eau, citrate de triéthyle (3.8%)  
Additifs : /  
Composants aromatiques limités et/ou réglementés : /

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Densité relative (d20/20) : [1.09 ; 1.13]  
Solubilité dans l'eau : Oui  
Liposolubilité : Non  
Degré alcoolique : 0.8% 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) : Absence

**CONDITIONNEMENT - STOCKAGE**

DLUO : 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.