

**FICHE TECHNIQUE****Arôme VIOLETTE note Intense réf. VI-23****APPELLATION LEGALE**Statut UE (Règlement CE  
n°1334/2008) : Arôme**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Profil Aromatique : Caractéristique de la violette  
Aspect : Liquide  
Couleur : Rouge - violet foncé**APPLICATION**Dosage conseillé : 0.1 - 0.3% max.  
Valeur énergétique (pour 100g  
d'arôme) : /**COMPOSITION**Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes  
Supports : propylène glycol (84.6%), acide lactique (1.1%)  
Additifs : conservateur: E211 (120 mg/kg)  
Composants aromatiques limités  
et/ou réglementés : /**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**Densité relative (d20/20) : [1.05 ; 1.09]  
Solubilité dans l'eau : Oui  
Liposolubilité : Non  
Degré alcoolique : 0% vol.  
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 : 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.