

FICHE TECHNIQUE

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation du produit : ARÔME ALIMENTAIRE FUMET DE CRUSTACÉS
Référence : CR-51
Appellation légale (U.E.) : ARÔME, COLORANT: E160c, EXHAUSTEUR DE GOÛT: E621

DESCRIPTION DU PRODUIT

Aspect : LIQUIDE PÂTEUX BRUN ORANGE
Profil aromatique : CARACTÉRISTIQUE DU FUMET DE CRUSTACÉS
Dosage conseillé : ENTRE 0.5 ET 1 % MAXIMUM
Valeur énergétique (pour 100g d'arôme): 594 KJ

COMPOSITION

Agents aromatisants : PRÉPARATIONS AROMATISANTES, SUBSTANCES AROMATISANTES, SUBSTANCES AROMATISANTES NATURELLES
Supports : EAU, PROPYLENE GLYCOL (20%), SEL, GOMME ACACIA, TRIACÉTINE (0.1%)
Additifs : COLORANT: EXTRAIT DE PAPRIKA E160c, EXHAUSTEUR DE GOÛT: E621
ÉPAISSISSANT: GOMME XANTHANE, ACIDIFIANT: ACIDE CITRIQUE, CONSERVATEURS: E211 (1000 mg/kg) – E202 (500 mg/kg) (additif(s) technologique(s) sans fonction dans le produit fini, ne pas déclarer).
Composants aromatiques limités : /

DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité (20°C) : 1.14 +/- 0.02
pH : /
Point éclair : /
Degré alcoolique : 0 % vol. +/- 0.1%
Hydrosolubilité : BONNE
Liposolubilité : NON
Pulvérisation : NON

LEGISLATION

Ionisation : CONFORME AU RÈGLEMENT EUROPÉEN (CE) N°1334/2008
Les matières premières de cet arôme n'ont subi aucun traitement ionisant.
Glutamate : PRESENCE
O.G.M. (Règlements 1829 & 1830/2003/CE) : ABSENCE
Métaux lourds (As, Pb, Cd, Hg) : Conformes à la réglementation en vigueur.
Matières premières issues d'animaux : PRESENCE
Allergènes alimentaires majeurs : **Crustacés et produits à base de crustacés.**
(Règlement 1169/2011/CE) **Poissons et produits à base de poissons.**

D.L.U.O.

8 MOIS

STOCKAGE

DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE BIEN FERMÉ, A L'ABRI DE LA LUMIÈRE ET DE L'HUMIDITÉ, DANS UN ENDROIT FRAIS (8°C MAXIMUM).

Remarque Complémentaire : Un dépôt peut apparaître dans le temps. Agiter avant emploi.

Présence de propylène glycol et de triacétine dont les teneurs groupées sont limitées en Europe à 3g/kg dans le produit fini (boissons : 1g/litre).
Arôme pour utilisation dans les 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. Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information.