

	réfinfo : S1001	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S1001	<i>FL AROME AMANDE AMERE 120ML</i>	Créée le : 10.04.17 Révisée le : 27.10.17 (1) Page 1 / 1

Edité le 27/10/17

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Arôme alimentaire

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Agents aromatisants : substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes

Supports : huile végétale (tournesol)

Additifs : antioxydant : extraits de romarin (0.3%)

Composants aromatiques limités et/ou réglementés: acide carnosique/carnosol: 0.0135 - 0.0165%

APPELATION LEGALE (Règlement (UE) 1334/2008)

Arôme naturel d'amande amère avec autres arômes naturels

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide jaune

Profil aromatique : Caractéristique de l'amande amère

UTILISATION

Conseil du chef : Bien que les arômes puissent être utilisés à chaud comme à froid, il est recommandé de les cuire à température douce pour préserver toutes leurs caractéristiques.

Avantages :

- Pratique : conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis
- Economique : Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.
- Efficace : Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais

Dosage conseillé : Entre 0.1 et 1.0 % env.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative : [0.90 ; 0.94]

Solubilité dans l'eau : non

Liposolubilité : oui

Degré alcoolique : 0 % vol

Point éclair (coupe fermée) : > 60°C

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (18°C environ) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine bien fermé

CONDITIONNEMENT

Flacon de 120 ml

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.