

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <b>Code produit : S1009</b><br>Réf. info : SE1009<br>Code vrac : 91F8026<br>Réf. R&D : 158G1701 | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><br><b>AROME LYCHEE</b><br><b>120ML</b> | Créée le : 27.10.2016<br>Révisée le : 24.09.18 (1)<br>Page 1 / 2 |
|  |   |   |  |

### DESCRIPTION

Arôme alimentaire lychee.

### COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : substances aromatisantes naturelles.

Support : E1520 (97.4%).

Additif : /

### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

### DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2011)

Arôme naturel.

Ou Arôme lychee.

Ou Arôme.

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide incolore à jaune pâle.

Profil aromatique : Caractéristique, sans arrière-goût.

### 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** : 0.3% maximum, se référer à la réglementation en vigueur.

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

### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                                 | Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide |
|---------------------------------|---|
| Energie (kJ) :                  | 970   |
| Energie (kcal) :                | 233   |
| Matières grasses en g :         | <0.5  |
| Dont acides gras saturés en g : | <0.1  |
| Glucides en g :                 | <0.5  |
| Dont sucres en g :              | <0.5  |
| Protéines en g :                | <0.5  |
| Sel (Nax2.5) en g :             | <0.01   |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  | <b>Code produit : S1009</b><br>Réf. info : SE1009<br>Code vrac : 91F8026<br>Réf. R&D : 158G1701 | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><br><b>AROME LYCHEE</b><br><b>120ML</b> | Créée le : 27.10.2016<br>Révisée le : 24.09.18 (1)<br>Page 2 / 2 |
|   |   |   |  |

### **CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

|                            |   |              |
|----------------------------|---|--------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 10 000 /g    |
| Coliformes totaux          | < | 10 /g        |
| Escherichia coli           | < | 10 /g        |
| Levures                    | < | 100 /g       |
| Moisissures                | < | 100 /g       |
| Salmonella spp             |   | absence /25g |

### **STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, tempéré (18°C) et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine.

### **CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 120mL

**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.