Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Arôme liquide liposoluble spécialement élaboré pour apporter une note "clémentine" à une large gamme de préparations alimentaires.
Origine : France

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

Agent aromatisants : préparations aromatisantes
Supports : huile végétale (tournesol)
Additifs : antioxydant : extrait de romarin E392 (0.3%)

Substances limitées ou réglementées : acide carnosique / carnosol : 135 ppm

APPELATION LEGALE

Arôme naturel de clémentine

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : /

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 à 1 % max
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : liquide jaune orange
Profil aromatique : caractéristique de la clémentine

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité	(d20/20)	: 1.240 +/- 0.2
Degré alcoolique		: /
Solubilité		: eau
Point éclair	(coupe fermée)	: > 60°C +/- 1°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 agiter avant emploi.
La couleur de cet arôme peut varier dans le temps, cela n'altère en rien ses qualités aromatiques

CONDITIONNEMENT

Flacon de 120 ml

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.