

	Réf. info : S1071	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : SE1071 Code vrac : 91F8037 INDICE 2 Réf. R&D : 157G1801	AROME CANNELLE 120 mL	Créée le : 04/01/2021 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2

DESCRIPTION

Arôme liquide liposoluble spécialement élaboré pour apporter une note « cannelle » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : préparations aromatisantes.

Support : huile de tournesol.

Additif : antioxydant : E392.

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par l'Annexe III du Règlement UE 1334/2008 :

Safrol (305ppm) Coumarine (1400ppm) Méthyleugénol (5ppm).

Dose maximale de coumarine autorisée selon application (selon Règlement 1334/2008 CE)	
Produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	50mg/kg
Céréales pour petit-déjeuner	20mg/kg
Produits de boulangerie fine exceptés les produits de boulangerie traditionnels et/ou saisonniers dont l'étiquetage indique qu'ils contiennent de la cannelle	15mg/kg
Desserts	5mg/kg

DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2001)

Arôme naturel de cannelle.

Ou arôme cannelle.

Ou arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES :

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

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Liquide jaune.

Profil aromatique : Caractéristique de la cannelle, 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 : 0,1 à 0,2%, se référer à la réglementation en vigueur.

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

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Hydrosolubilité : non

Liposolubilité : oui

	Réf. info : S1071	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : SE1071 Code vrac : 91F8037 INDICE 2 Réf. R&D : 157G1801	AROME CANNELLE 120 mL	Créée le : 04/01/2021 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES :

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	3700
Energie (kcal):	900
Matières grasses en g	100
Dont acides gras saturés en g	11
Glucides en g	<0.5
Dont sucres en g	<0.5
Protéines en g	<0.5
Sel (Na x 2,5) en g	<0.01

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

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE – DUREE DE VIE :

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

CONDITIONNEMENT

Flacon plastique 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.