

	<b>Réf. info : S1108</b> Code produit : SE1108 Code vrac : 60502210 INDICE 2 Réf. R&D : 028U2001	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>AROME GINGEMBRE 120 mL</b>	Créée le : 22.01.2020 Révisée le : Par MC Page 1 / 2

### DESCRIPTION

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

### COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : Préparation aromatisante.

Supports : huile de tournesol.

Additif : antioxydant : E392.

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

Arôme naturel de gingembre.

Ou arôme gingembre.

Ou arôme.

### DECLARATION DES ALLERGENES :

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

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Liquide jaune.

Profil aromatique : Caractéristique du gingembre, 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 1%, 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

### 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
Fibres 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

\*La teneur en sel est exclusivement dû à la présence naturelle de sodium.

	<b>Réf. info : S1108</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : SE1108 Code vrac : 60502210 INDICE 2 Réf. R&D : 028U2001	<b>AROME GINGEMBRE 120 mL</b>	Créée le : 22.01.2020 Révisée le : Par MC Page 2 / 2

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES :**

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moississures	<	100 /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. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

**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.