

	Réf. info : S1127 Code produit : SE1127 Code vrac : 91F8039 INDICE 2 Réf. R&D : 164G1801	FICHE TECHNIQUE AROME PIMENT 120 mL	Créée le : 04/01/2021 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2

DESCRIPTION

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

MISE EN GARDE

Cet arôme contient des substances très agressives notamment pour les voies respiratoires et les yeux. Manipuler avec précaution, se protéger en portant un masque et des lunettes de protection ainsi que des gants. Eviter le contact avec la peau, le nez, les yeux. Ne pas déguster sans dilution préalable au dosage indiqué.

COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agent aromatisant : préparation aromatisante.

Support : huile de tournesol.

Additif : antioxydant : E392.

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

Arôme naturel de piment.

Ou arôme piment.

Ou arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES :

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

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Liquide rouge.

Profil aromatique : Caractéristique du piment, 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 : 0,01 à 0,1%, 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):	3666
Energie (kcal):	892
Matières grasses en g	99
Dont acides gras saturés en g	12
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

	Réf. info : S1127	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : SE1127 Code vrac : 91F8039 INDICE 2 Réf. R&D : 164G1801	AROME PIMENT 120 mL	Créée le : 04/01/2021 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2

CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	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.

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.