	Réf info : T3101784/T3105784/T3110784 S1181/S1779/S1487	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101784/TO3105784/TO3110784 SE1181/SE1779/SE1487 Code vrac : 605022190 Indice : 2 Ref. R&D : 024U2406	AROME BEIGNET	Créée le : 31/01/2024 (MCO) Révisée le : (0) Page 1 / 2

Edité le 08/02/24

DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note « beignet » à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- *Supports* : E422, E1520 (30%), sirop de sucre, sirop de fructose.
- *Additifs*: /.

SUBSTANCES LIMITEES : AROMES (Règlement 1334/2008 CE)

Substance(s) concernée(s) par la modification de l'Annexe I du Règlement UE 1334/2008 (Règlement UE 2017/378) :
2,4-Decadienal (FL number 05.081) (1000 ppm)

Taux max. autorisés par le Règlement 2017/378 pour la substance ici présente selon les possibilités d'application

N° cat.	Catégories (telles que définies par le Règlement (CE) N° 1333/2008)	Taux max de 05.081 (ppm)
1	Produits laitiers et succédanés	1,5
2	Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et d'huiles	5
3	Glaces de consommation	1,5
4	Fruits et légumes	⊘
4.2	Fruits et légumes transformés	5
5	Confiseries	5
5.3	Chewing-gum	10
6	Céréales et produits céréaliers	5
7	Produits de boulangerie	5
8	Viandes	10
9	Poisson et produits de la pêche	3
10	Œufs et ovoproduits	1
11	Sucres, sirops, miel et édulcorants de table	7,5
12	Sel, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques	10
13	Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière au sens de la directive 2009/39/CE	⊘
14	Boissons	
14.1	Boissons non alcoolisées	1
14.2	Boissons alcoolisées	1
15	Amuse-gueules salés prêts à consommer	20
16	Dessert, à l'exclusion des catégories 1, 3 et 4	1,5
17	Compléments alimentaires au sens de la Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	⊘
18	Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	⊘


⊘ : catégorie interdite

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun

	Réf info : T3101784/T3105784/T3110784 S1181/S1779/S1487	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : TO3101784/TO3105784/TO3110784 SE1181/SE1779/SE1487 Code vrac : 605022190 Indice : 2 Ref. R&D : 024U2406	AROME BEIGNET	Créée le : 31/01/2024 (MCO) Révisée le : (0) Page 2 / 2

Edité le 08/02/24

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 : : 0,2 à 1% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la réglementation en vigueur.
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide marron clair.
Odeur / Goût : caractéristiques, sans arrière-goût.

DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Hydrosolubilité : oui
Liposolubilité : non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	989
Energie (kcal):	237
Matières grasses en g :	<0,5
Dont acides gras saturés en g:	<0,1
Glucides en g :	4,6
Dont sucres en g:	4,6
Fibres 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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	100 /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 et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

T3101784/S1181 : Flacon de 115 mL
T3105784/S1779 : Flacon de 500 mL
T3110784/S1487 : Flacon de 1L

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