DEFINITION

Arôme liquide hydrosoluble, spécialement élaboré pour apporter une note « fromage type chèvre » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

COMPOSITION (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Substances aromatisantes naturelles, préparation aromatisante.
- *Supports :* eau, E1520 (20,1%), E422, sel, éthanol
- *Additifs* : émulsifiants : E472e - E339, conservateur : E202 (0,1%), épaississant : E415.

VALEURS INDICATIVES ET SUBSTANCES LIMITEES dans les ADDITIFS

P_2O_5 ajouté : 0,22%.

DECLARATION LEGALE (Règlement UE 1169/2011)

Arôme naturel de fromage de chèvre avec d'autres arômes naturels (**lait**).
Ou arôme chèvre (**lait**).
Ou arôme (**lait**).

DECLARATION DES ALLERGENES

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

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 : de l'ordre de 0,5 à 1,5% maximum, selon l'intensité aromatique souhaitée et la règlementation en vigueur.
Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.
Agiter avant emploi.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide jaune pâle à beige.
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):	484
Energie (kcal):	116
Matières grasses en g :	3,0
Dont acides gras saturés en g:	0,7
Glucides en g :	<0,5
Dont sucres en g:	<0,5
Fibres en g :	<0,5
Protéines en g :	0,7
Sel (Nax2.5) en g :	0,68

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	<	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 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

T3101663/S1194 : flacon de 115 mL
T3105663/S1792 : flacon de 500 mL
T3110663/S1496 : flacon de 1L

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