

	<b>Code produit : S1283</b> Réf. info : SE1283 Code vrac : 91F7016 Réf. R&D : 263G1602	<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <b>AROME</b> <b>RHUBARBE GOURMANDE</b> <b>120ML</b>	Créée le : 27.03.17 Révisée le : (0) Par AP Page 1 / 2

### DESCRIPTION

Arôme alimentaire rhubarbe gourmande.

### COMPOSITION (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Support : E1520 (95.2%).

Additifs : /

### DECLARATION DES ALLERGENES

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

### DECLARATION DES INGREDIENTS (Règlement (UE) 1169/2011)

Arôme.

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Liquide incolore à jaune.

Profil aromatique : Caractéristique de la rhubarbe type tarte à la rhubarbe.

### 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** : Entre 0.02 à 0.1 % (0.3% max.)

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

### DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

Hydrosolubilité : oui

Liposolubilité : non

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ) :	950
Energie (kcal) :	228
Matières grasses en g :	<0.5
Dont acides gras saturés en g :	<0.1
Glucides en g :	<0.5
Dont sucres 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

	<b>Code produit : S1283</b> Réf. info : SE1283 Code vrac : 91F7016 Réf. R&D : 263G1602	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>AROME</b> <b>RHUBARBE GOURMANDE</b> <b>120ML</b>	Créée le : 27.03.17 Révisée le : (0) Par AP Page 2 / 2

### **CARACTERISTIQUES 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		absence /25g

### **STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine bien fermé

Après ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Respecter des bonnes pratiques d'hygiène.

### **CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 120mL

**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.