Colin Restauration	Réf info : T3101879/T3105879/T3110879 S2135/S2136/S2137	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit: TO3101879/TO3105879/TO3110879 SE2135/SE2136/SE2137 Code vrac: 605022319 Ref. R&D: 216U2501	AROME GOCHUJANG NA	Créée le : 11/08/2025 (MCO) Révisée le : Page 1 / 2

Edité le 27/08/25

### **DEFINITION**

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

## **COMPOSITION** (selon Règlement 1334/2008 CE)

- Préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.
- Supports: eau, sel, E1520 (5%), éthyl alcool, mono et diglycérides d'acide gras, huile de tournesol, maltodextrine.
- Additifs: émulsifiant: E433, acidifiants: E330-E296.

### **DECLARATION LEGALE** (Règlement UE 1169/2011)

Arôme naturel.

Ou arôme.

### **DECLARATION DES ALLERGENES**

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

#### **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%, selon l'intensité aromatique souhaitée et la règlementation en vigueur.

# CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / Couleur : liquide rouge orangé.

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):	583
Energie (kcal):	139
Matières grasses en g :	6,1
Dont acides gras saturés en g:	0,4
Glucides en g:	7,4
Dont sucres en g:	0,6
Fibres en g:	0,6
Protéines en g :	8,4
Sel (Nax2.5) en g:	10,0

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	<	10 /g
Moisissures	<	10 /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.

Colin Restauration	Réf info : T3101879/T3105879/T3110879 S2135/S2136/S2137	FICHE TECHNIQUE		
	Code produit : TO3101879/TO3105879/TO3110879 SE2135/SE2136/SE2137	AROME GOCHUJANG NA	Créée le : 11/08/2025 (MCO) Révisée le :	
	Code vrac : 605022319  Ref R&D : 216U2501		Page 2 / 2	l

Edité le 27/08/25

### **CONDITIONNEMENT**

T3101879/S2135 : Flacon de 115 mL T3105879/S2136 : Flacon de 500 mL T3110879/S2137 : 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