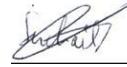




ZA LA GUIDE 1
43200 YSSINGEAUX
Tel. 04.71.59.04.78
Mail info.sevarome@nactis.com

Mise à jour **04/09/2019**
VISA Sevarome 

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Description du produit

Consistance	pâteux	hydrosoluble
Couleur	jaune ocre	
Odeur	citron, fraîche, zestée	
REFERENCE	PFS0004113	
CODE SAP	PAN012146	

Protocole de dégustation
Lait sucré à 10%

ou : Application réelle

Statut légal

Dénomination **CITRON Préparation en pâte naturelle aromatisée**

Code douanier **33021090**

Application
**glaces, pâtisserie
topping, confiserie** Dosage indicatif (g/kg)
30 à 50

Composition Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949

additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) et 1129/2011

- Agents d'aromatisation (équivalences éventuelles)

préparation(s) aromatisante(s)

substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)

- Solvants - supports :
**sucre inverti, dextrose (ex blé)
saccharose, eau**

- Substances limitées :

non

- Additifs (*) :
**gélifiant : E.415 gomme xanthane (0,18%)
conservateur : E.202 sorbate de potassium (0,09%) ,
E.220 : dioxyde de soufre (0,0118%) ,
acidifiant : E.330 acide citrique (0,5%) (1)**

Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

- Autres déclarations :

- Fiche sécurité :

OGM (Directives 1829 et 1830/2003/CE) : **non**

Allergènes (règlement 1169/2011) : **SULFITES : 118ppm**

(*) Notion de carry-over (Décret du 7/12/84 et Circulaire 23/08/85)

Additif non déclarable (sauf (1)) dans le produit fini si : l'additif se retrouvant dans le produit fini ne provient que de la matière première employée et n'a aucune influence sur le produit fini. La preuve en incombe au fabricant de l'aliment. L'indication des solvants ou supports (proportion limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'arôme n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant cet arôme.

Analyse physicochimique	N.S. : Non Significatif	Microbiologie
pH 20°C	2,42	+/- 0,30
Densité 20°C	1,112	+/- 0,010
Indice de Réfraction 20 °C		+/- 0,005
Indice polarimétrique 20°C		
% éthanol 20°C		
% matière sèche	68 - 70%	
Métaux lourds	les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008	
Autre		
°BRIX		
Point éclair (°C)	> 100	
Conservation		
Stockage	Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine;	
Durée de conservation	12 mois (dans l'emballage d'origine non ouvert)	Température stockage
	3 mois après ouverture et correctement fermé	Température stockage
Transport	Terrestre, maritime ou aérien.	Température de transport
	Quantités nettes : 100 ml, 100 g, 250 ml, 250 g, 500 ml, 500 g, 1 l, 1 kg, 1.250 kg, 4 kg, 5 l, 5 kg, 6 kg, 10 l, 10 kg, 20 l, 20 kg, 22 kg, 25 l, 25 kg, 1 t	Température ambiante
Palettisation		
Mentions d'étiquetage Réglement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45		

Arôme naturel de citron, acide citrique E.330, allergènes : sulfites (à déclarer en fonction du dosage dans le produit final)

Clause de responsabilité

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Tous les renseignements obligatoires ou facultatifs permettant au client de se conformer à la réglementation en vigueur ont été fournis. Par conséquent, le fournisseur se considère déchargé de toute responsabilité en ce qui concerne les infractions découlant de l'utilisation du produit.

Merci de nous préciser si vous souhaitez recevoir les mises à jour de nos fiches techniques lors de modifications mineures.