



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

Mise à jour **26/02/2015**

VISA Sevarome

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### Description du produit

Consistance **pâteux** hydrosoluble  
Couleur **beige**  
Odeur **mandarine, fruitée, fleurie**  
REFERENCE **PFS0004117**  
CODE SAP **PAN012150**

Protocole de dégustation  
**Lait sucré à 10%**

### Statut légal

ou : Application réelle

Dénomination **MANDARINE 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)  
eau, saccharose**

- Additifs (\*) :  
**gélifiant : E.415 gomme xanthane  
conservateur : E.202 sorbate de potassium  
acidifiant : E.330 acide citrique (0,4%) (1)**

- Substances limitées :  
**non**

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

- Autres déclarations :

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

**Allergènes** (règlement 1169/2011) : **non**

- Fiche sécurité :

(\*) 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 trouvant 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

pH 20°C **3,30** +/- 0,30  
Densité 20°C **1,324** +/- 0,010  
Indice de Réfraction 20 °C +/- 0,005  
Indice polarimétrique 20°C  
% éthanol 20°C  
% matière sèche

### Microbiologie

Germes totaux	<b>&lt;3000/g</b>	Staphylocoques	<b>0/1g</b>
Levures /	<b>&lt;500/g</b>	ASR	
Moisissures	<b>&lt;500/g</b>	Salmonelles	<b>0/25g</b>
Coliformes	<b>0 / 1g</b>		
Coliformes fécaux	<b>0 / 1g</b>		

### Nutrition

Protéines	<b>&lt; 0,4%</b>	Fibres	<b>&lt; 0,04%</b>
Glucides	<b>71 - 72 %</b>	Dont sucres	<b>71 - 72%</b>
Lipides	<b>&lt;0,1%</b>	Acides gras saturés	<b>0%</b>
Humidité	<b>23 - 26%</b>	Sodium	<b>6 mg/kg maxi.</b>
Autres			
Kcal / 100 g	<b>N.S. 290</b>		

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 **4 à 8 °C**

**3** mois après ouverture et correctement fermé

Température stockage **4 à 8 °C**

Transport Terrestre, maritime ou aérien.

Température de transport Température ambiante

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

Palettisation

Mentions d'étiquetage Règlement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45

**Arôme naturel de mandarine, acide citrique E.330**

### 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.