

 		ZA LA GUIDE 1 43200 YSSINGEAUX Tel. 04.71.59.04.78 Mail info.sevarome@nactis.com		Mise à jour 30/07/2019 VISA Sevarome 	
FICHE TECHNIQUE PRODUIT					
Description du produit					
Consistance pâteux hydrosoluble Couleur beige Odeur orange, fruitée, typée jus de fruit					
REFERENCE PFS0004119		Protocole de dégustation			
CODE SAP PAN012152		Lait sucré à 10%			
Statut légal		ou : Application réelle			
Dénomination ORANGE 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 équivalence en fruit : 1560 g / kg - 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		- 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) - 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		Microbiologie	
pH 20°C 3,47 +/- 0,30 Densité 20°C 1,250 +/- 0,010 Indice de Réfraction 20 °C +/- 0,005 Indice polarimétrique 20°C % éthanol 20°C % matière sèche		Germes totaux <3000/g Staphylocoques 0/1g Levures / <500/g ASR Moisissures <500/g Salmonelles 0/25g Coliformes 0 / 1g Coliformes fécaux 0 / 1g			
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		Nutrition Protéines 0,4 - 0,5% Fibres 0,17% Glucides 69 - 70% Dont sucres 59 - 60% Lipides 0,1 - 0,15% Acides gras saturés 0% Humidité 24 - 26% Sodium 81 mg/kg Autres Kcal / 100 g N.S. 285			
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 d'orange, 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.