



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 fruitée poire, note fraîche

REFERENCE PFS0004122

CODE SAP PAN012157

Protocole de dégustation

Lait sucré à 10%

### Statut légal

Dénomination POIRE 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)

équivalence en fruit : 1900 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 :  
sucré inverti, dextrose (ex blé), eau  
saccharose, propylène glycol (E1520) (0,06%)

- Additifs (\*) :  
gélifiant : E.415 gomme xanthane  
acidifiant : E.330 acide citrique (0,2%) (1)  
conservateur : E.202 sorbate de potassium (0,09%)

- 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 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

pH 20°C 3,45 +/- 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

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

### Microbiologie

Germes totaux	<3000/g	Staphylocoques	0/1g
Levures /	<500/g	ASR	
Moississures	<500/g	Salmonelles	0/25g
Coliformes	0 / 1g		
Coliformes fécaux	0 / 1g		

### Nutrition

Protéines	0,5 - 0,7%	Fibres	< 0,05%
Glucides	68 - 69%	Dont sucres	65 - 66%
Lipides	< 0,1%	Acides gras saturés	N.S.
Humidité	26 - 28%	Sodium	117 mg/kg
Autres			
Kcal / 100 g	N.S. 280		

### 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)  
3 mois après ouverture et correctement fermé

Température stockage 4 à 8 °C  
Température stockage 4 à 8 °C

Transport Terrestre, maritime ou aérien.

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 de transport

Température ambiante

### Palettisation

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

Arôme naturel de poire, 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.