
		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		Protocole de dégustation			
CODE SAP PAN012157		Lait sucré à 10%			
Statut légal		ou : Application réelle			
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 : sucre 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 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 3,45 +/- 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		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 0,5 - 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 N.S. Kcal / 100 g 280			
Conservation					
Stockage Durée de conservation 12 mois (dans l'emballage d'origine non ouvert) 3 mois après ouverture et correctement fermé Transport Terrestre, maritime ou aérien.		Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine; Température stockage 4 à 8 °C Température stockage 4 à 8 °C 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 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.