



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

Mise à jour **23/05/2018**

VISA Sevarome

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Description du produit

Consistance **pâte** hydrosoluble
Couleur **orangée**
Odeur **typée mangue mûre**

REFERENCE **PFS0004379**
CODE SAP **PAN012271**

Protocole de dégustation
Lait 1/2 écrémé sucré à 10%

Statut légal

ou : Application réelle

Dénomination **MANGUE Préparation en pâte naturelle aromatisée colorée**

Code douanier **33021090**

Application **glaces, pâtisserie, 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 : 1875 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) : **CELERI**

- Solvants - supports :
**sucre inverti, dextrose (ex blé), eau
saccharose, propylène glycol (E1520) (0,7%)**

- Additifs (*) :
**E.330 : acide citrique (0,5%) (1)
gélifiant : E.415 gomme xanthane (0,2%)
conservateur : E.202 sorbate de potassium (0,09%)
extrait de curcuma (1) , colorant : extrait de paprika (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

pH 20°C **3,26** +/- 0,30
Densité 20°C **1,240** +/- 0,010
Indice de Réfraction 20 °C **1,462** +/- 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
Moisissures **<500/g** Salmonelles **0/25g**
Coliformes **0 / 1g**
Coliformes fécaux **0 / 1g**

Nutrition

Protéines **0,6 - 0,7%** Fibres **0,17 - 0,2%**
Glucides **70 - 71%** Dont sucres **66 - 67%**
Lipides **0,15 - 0,20%** Acides gras saturés **< 0,006%**
Humidité **25 - 26%** Sodium **80,9 mg/kg**
Autres
Kcal / 100 g **N.S. 290**

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 **20 °C**

Température stockage **20 °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 mangue, extrait de curcuma, colorant : extrait de paprika E.160c, acide citrique E.330 , allergènes : cèleri

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.