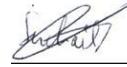




ZA LA GUIDE 1
43200 YSSINGEAUX
Tel. 04.71.59.04.78
Mail info.sevarome@nactis.com

Mise à jour 16/10/2018
VISA Sevarome 

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Description du produit

Consistance	pâte	hydrosoluble
Couleur	jaune orangé brun	
Odeur	fruit de la passion , fruit mûr	
REFERENCE	PFS0004386	
CODE SAP	PAN012274	

Protocole de dégustation
Eau sucrée à 5%

ou : Application réelle

Statut légal

Dénomination PASSION Préparation en pâte naturelle aromatisée

Code douanier 33021090

Application glaces,pâtisserie,nappages Dosage indicatif (g/kg) 25 à 30

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,eau,dextrose (ex blé), saccharose, propylène glycol (E1520) (0,78%)

- Substances limitées :

pulegone : 0,5 - 1,7 mg/kg

- Additifs (*) :
E.330 : acide citrique (0,3%) (1)
gélifiant : E.415 gomme xanthane (0,2%)
conservateur : E.202 sorbate de potassium (0,09%)

Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.
- Autres déclarations :

- Fiche sécurité :

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

Allergènes (règlement 1169/2011) : non

(*) 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

			Microbiologie		
pH 20°C	2,72	+/- 0,30	Germes totaux	<3000/g	Staphylocoques 0/1g
Densité 20°C	1,280	+/- 0,010	Levures /	<500/g	ASR
Indice de Réfraction 20 °C	1,461	+/- 0,005	Moississures	<500/g	Salmonelles 0/25g
Indice polarimétrique 20°C			Coliformes	0 / 1g	
% éthanol 20°C	0	% Vol./ Poids Alcool	Coliformes fécaux	0 / 1g	
% matière sèche	70 - 74%		Nutrition		
Métaux lourds	les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008		Protéines	< 0,65%	Fibres < 0,2%
Autre			Glucides	64 - 66%	Dont sucres 64 - 66%
°BRIX			Lipides	< 0,16%	Acides gras saturés N.S.
Point éclair (°C)	> 100		Humidité	26 - 30%	Sodium 80,5 mg/kg
			Autres	N.S.	
			Kcal / 100 g	270	

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.

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 Réglement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45

Arôme naturel de passion , 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.