

1 – IDENTIFICATION DU PRODUIT

Dénomination : AROME TRUFFE LIPOSOLUBLE 2007

Code informatique : 250004

2 – DESCRIPTION DU PRODUIT

Arome liquide

Produit pour denrées alimentaires à usage industriel, non destiné à être consommé en l'état.

3 – STATUT REGLEMENTAIRE

Arôme et additifs conformes aux législations européennes (règlements (CE) n° 1334/2008 et (CE) n° 1333/2008).

Statut légal de l'arôme (*) : "arome naturel"

Classification selon la réglementation « préparations dangereuses » :

Voir fiche de données de sécurité

4 – LISTE DES INGREDIENTS

- catégories d'arômes : substances aromatisantes naturelles
- autres ingrédients : support : huile végétale (tournesol)

5 – AUTRES INFORMATIONS

/

6 – ALLERGENES

Substances ou matières listées à l'annexe II du règlement n° 1169/2011 (1)

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales (à l'exception des sirops de glucose, maltodextrines et distillats alcooliques)

Non

Crustacés et produits à base de crustacés

Non

Oeufs et produits à base d'œufs

Non

Poissons et produits à base de poissons

Non

Arachides et produits à base d'arachides

Non

Soja et produits à base de soja

Non

Lait et produits à base de lait (lactose inclus)

Non

Fruits à coque et produits à base de fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, de macadamia, de Queensland)

Non

Céleri et produits à base de céleri

Non

Moutarde et produits à base de moutarde

Non

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Non

Lupin et produits à base de lupin

Non

Mollusques et produits à base de mollusques

Non

SO2 et sulfites à la concentration de 10 mg/kg en so2 ou plus

Non

Présence d'ingrédients d'origine animale

Non

Le risque de contamination croisée est maîtrisé par la mise en œuvre de procédures spécifiques

7 – OGM

Le produit ne met pas en œuvre d'ingrédient consistant ou produit à partir d'OGM selon le Règlement CE n° 1829/2003.

8 – IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

9 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / APPLICATIONS

Domaine d'utilisation : denrées alimentaires, utilisation limitée (sous réserve de vérification de la conformité de l'application et du dosage avec le règlement en vigueur dans le pays concerné)

Solubilité : produit insoluble dans l'eau, soluble dans l'huile

Dosage indicatif : 0,02 % p/v en huile végétale

10 – CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect (2) :	liquide	Odeur (2) :	caractéristique
--------------	---------	-------------	-----------------

Couleur (2) :	incoloré à jaune pâle	Goût :	caractéristique
---------------	-----------------------	--------	-----------------

Conditions de dégustation :

0,2 g d'arome dans 1 litre d'huile végétale

Test de dégustation : arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté quand l'échantillon est soumis au test triangulaire (norme AFNOR NF V 09013)

11 – CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES

Densité (à 20°C) (2) : 0,909 +/- 0,010

Indice de réfraction (à 20°C) : 1,467 +/- 0,005

12 – CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles (sur PCA)	Non spécifié du fait des caractéristiques du produit
--------------------------------------	--

Levures, moisissures (sur YGC)	Non spécifié du fait des caractéristiques du produit
--------------------------------	--

13 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100 g) :

Protéines (en g)	0,00
Glucides (en g) (sucres, polyols et amidons)	0,00
dont sucres (en g)	0,00
Graisse (en g)	88,01
dont acides gras saturés (en g)	9,68
Fibres (en g)	0,00
Équivalent Sel (Sodium x 2.5) (en g)	0,00
Valeur énergétique (en Kcal)	792,08

14 – CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage :	plastique alimentaire haute densité
Conditions de transport :	température ambiante
Conditions de conservation :	en emballage fermé d'origine, à une température de l'ordre de +10/+25°C, à l'abri de l'air et de la lumière

Durabilité minimale :

12	mois (dans les conditions ci-dessus) à compter de la date d'obtention de la conformité par notre laboratoire qualité.
----	---

(1) la présence d'ingrédients particuliers est systématiquement indiqué au mieux de nos connaissances à la date de réalisation de la fiche technique.

(2) contrôle libérateur par lot de fabrication.

(*) Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier la conformité à la réglementation de l'étiquetage de l'aliment

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances à la date d'émission de cette fiche technique, sous réserve de modifications ultérieures. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de tester le produit, de définir les conditions optimales d'utilisation et de se conformer à la réglementation en vigueur. Nous nous tenons à sa disposition pour tout échantillon et demande d'information complémentaire.

Veuillez noter que les matières premières et nos produits ont été évalués pour leur sécurité et leur pertinence d'utilisation dans les applications liées à l'alimentation humaine, sauf indication contraire.