



AROME FLEUR D'ORANGER	33924
	Version du 27/07/2020

Définition du produit

Préparation à base d'arôme fleur d'oranger

Conditions d'utilisation

Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.
Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes

Ingrédients

	%	Origine	Origine géographique
Eau	≈ 98.7	Minérale	France
Arôme fleur d'oranger	1.0		France

Additifs

	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Acide lactique (E270)	0.2 %	—		
Sorbate de potassium (E202)	0.1 %	—	Synthèse	Italie

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Arôme

Caractéristiques organoleptiques

- ☒ Aspect : liquide
- ☒ Couleur : incolore
- ☒ Flaveur : caractéristique de la fleur d'oranger

Caractéristiques physico-chimiques

	Théorique	Tolérance	Analytique
☒ Masse volumique à 20°C (g/L)	1000	± 5	

Caractéristiques microbiologiques

- ☒ Levures (pour 1 g) 10 maxi
- ☒ Moisissures (pour 1 g) 10 maxi
- ☒ Flore totale mésophile (pour 1g) 100 maxi

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	0Kcal/1KJ	Protéines (g)	0	Glucides - sucres (g)	0
Graisses (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	0

Conditions de stockage

Température ambiante, de préférence inférieure à 18°C avant ouverture.
Température comprise entre 4°C et 8°C après ouverture. Protéger de l'air et de la lumière

Durée de conservation optimale

12 mois à partir de la date de fabrication et avant ouverture du contenant
7 jours après ouverture

Légende ☒ : Contrôler sur chaque lot



AROME FLEUR D'ORANGER	33924
	Version du 27/07/2020

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NON	OUI	OUI
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium (Réglisse)	NON	OUI	OUI
Autres			
OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné		
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné		
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Régimes alimentaires			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certification Casher	NON		
Certification Halal	NON		