



53, rue Corbier thiebaut  
60270 Gouvieux FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

Version : 200611

### PRODUIT FINI

R. Montusclat  
Qualité

J.Bourget  
Direction

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite*

Gamme :

Aides Aux Desserts

# ARÔME FLEUR D'ORANGER

## Sainte Lucie

### 1 L

Code Produit :

P1403a

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

AROME FLEUR D'ORANGER

L'arôme fleur d'oranger est obtenu par filtration d'eau et addition d'arôme fleur d'oranger.

#### COMPOSITION

Eau, substances aromatisantes, préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles, alcool éthylique (0,68%), antioxydant : alpha tocophérol

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Incolore
Goût - odeur :	typique de la fleur d'oranger
Calibre :	

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité :	0,99+/-0,1
solubilité dans l'eau :	OUI
solubilité dans l'alcool :	OUI

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :	< 500 000 UFC/g
Moississures :	< 5 000 UFC/g
Levures :	< 5 000 UFC/g
Salmonelle :	absence dans 25g

### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g**

*produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE*

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	mg
Dont acides gras saturés	NA	mg
Glucides	NA	mg
Dont sucres	NA	mg
Protéines	NA	mg
Fibres	NA	mg
Sel	NA	mg

### **CONDITIONS PARTICULIERES**

Durée de vie totale du produit : 18 mois  
 déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 12 mois

Conservation : A conserver à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer la bouteille, stocker au réfrigérateur et consommer rapidement.

### **MODE D'EMPLOI**

Pour denrées alimentaires. Non consommable en l'état. A diluer dans votre préparation.

### **DOSAGE PRECONISE**

Dosage conseillé : 15 à 25g par kg de masse

### **CONTAMINANTS**

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **aucun** Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :

OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



### **CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION**

Code barre : 3162050014035

Code douanier : disponible sur demande