	FICHE TECHNIQUE		
	ARÔME ORANGE 50 % vol.		
	Pays de Fabrication	FRANCE	Page 1 / 2

Description
Préparation aromatisante sur base alcool.

Composition :		
Ingrédients	Catégorie	Pays d'origine
Alcool (support : alcool surfin, eau de vie de vin)	Ingrédient (végétale)	France
Sucre	Ingrédient (végétale)	France
Arômes naturels d'orange	Ingrédient (végétale)	France
Colorant : Caramel E150a	Additif (végétale)	France


Caractéristiques organoleptiques :	
Aspect	Liquide
Odeur	Caractéristique de l'orange
Gout	Caractéristique de l'orange
Couleur	ambrée

Caractéristiques physico-chimiques :			Caractéristiques microbiologiques (selon Règlementation en vigueur : Cf. Charte Qualité)		
	Valeur	Tolérance		Valeur	Tolérance
Titre Alcoolique (% vol)	50	+/- 0,3	Non concerné		
Densité 20°C	1,022	+/- 0,02			

Caractéristiques nutritionnelles (pour 100g/100ml) valeurs données à titre indicatif			
Valeurs Energétiques (KJ/Kcal)	1573/378	Matières Grasses	< 0,6
Glucides	25	Dont Acide gras saturés	< 0,6
Dont Sucres	25	Protéines	< 0,5
Sel	0	Alcool éthylique	39,5
Sodium	< 0.01	Fibres	< 0,5

Statut Ionisation/OGM (Cf. Charte Qualité)
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients ionisés et ne subit pas de traitement ionisant au cours de notre process.
Nous certifions que notre produit ne contient pas d'ingrédients OGM.


Sécurité alimentaire (Cf. Charte Qualité)
Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur (cf. charte qualité) concernant les teneurs en contaminants et pesticides.
Filtration systématique < 0,3 mm

	FICHE TECHNIQUE			
	ARÔME ORANGE 50 % vol.			
	Pays de Fabrication	FRANCE	Page	2 / 2

Allergènes présents (selon la réglementation en vigueur: cf. Charte Qualité)	Produit	Ligne	Usine	Précisions (si présence)
Arachides et produits à base d'arachides				
Céleri et produits à base de céleri				
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)				
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et autres fruits à coque à votre connaissance)				
Crustacés et produits à base de crustacés				
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)				
Lupin et produits à base de lupin				
Mollusques et produits à base de mollusque				
Moutarde et produits à base de moutarde				
Œufs et produits à base d'œufs				
Poissons et produits à base de poissons				
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame				
Soja et produits à base de soja				
Anhydride sulfureux et sulfites de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2		✓	✓	Le nettoyage en fin de production garantit l'absence de contamination croisée allergène.

Stockage / conservation / Utilisation	
D.D.M.	3 ans
Conditions	Dans son emballage d'origine fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur.
Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.	

Caractéristiques conditionnement/emballages/palettisation (Alimentarité conforme à la réglementation en vigueur : Cf. Charte qualité)				
Références:	Code douane:	P. Brut:	P. Net:	Poids net égoutté:
Carton 6 x 1L PET (105 cartons / palette 80x120): 4389-4391-4395	Non concerné	Non concerné	Non concerné	Non concerné
Carton 4 x 2L PET (105 cartons / palette 80x120): 4390-4393-4394				
Bidon 20 L PEHD: (30 bidons / palette 80x120) : 4388-4392-4396				
1000 L PEHD: (palette 100x120) :				

Date de mise à jour :	Version H du 12 Avril 2023
Motif de la mise à jour ou modification :	
Changement de raison sociale	
Validation Service qualité	

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi. Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tout changement dans le procédé ou dans les matières premières qui pourrait modifier la qualité sera notifié en temps opportun.