

Fiche Technique

Réf - Dénomination de vente : 60863 - AROME CHOCOLAT POUR DENREES ALIMENTAIRES

Révision n° :	1
Date de révision :	24/06/2013
Date création :	27/09/2010
Date de dernière vérification :	04/03/2015

REGLEMENTATION

Conformité Règlement CE n°1334/2008, CE n°1333/2008 et UE n°231/2012 et leurs modifications (Europe)	Oui
<i>Statut légal EUROPE :</i>	Arôme, colorant E 150d
Conformité FDA / FEMA GRAS (USA)	Oui
Conformité IOFI Code of Practice - Codex alimentarius (International)	Oui
<i>Statut légal IOFI :</i>	Arôme nature identique, colorant INS 150d
Conformité Food sanitation law (JAPON)	Oui
Conformité Food Safety National Regulations GB2760 (CHINE)	Oui
Conformité Halal	Oui
Conformité Kashher	Oui

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Liste des ingrédients :	Partie aromatisante : substances aromatisantes Solvant/support : propylène glycol E 1520 96% Colorant : caramel E 150d
Additifs :	E 150d
Substances à teneur limitée (Règlement n°1334/2008 Annexes III et IV) :	/

Ingrédients ionisés, OGM (Rég. 1829/2003 et 1830/2003) et allergènes (Rég.1169/2011) :

Ingrédients ionisés	Non
Ingrédients dérivés du maïs ou du soja	Non
Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés	Non
Soja et dérivés	Non
Crustacés et dérivés	Non
Lait et dérivés	Non
Fruits à coque et dérivés	Non
Graines de sésame et dérivés	Non
Sulfites (concentration > 10 mg/kg en SO2)	Non
Céleri et dérivés	Non
Moutarde et dérivés	Non
Arachides et dérivés	Non
Mollusques et dérivés	Non
Poissons et dérivés	Non
Oeufs et dérivés	Non
Lupin et dérivés	Non

Fiche Technique

Réf - Dénomination de vente : 60863 - AROME CHOCOLAT POUR DENREES ALIMENTAIRES

APPLICATION

Application : Le service application reste à votre disposition pour toutes informations concernant les domaines d'applications et les dosages.

CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET STOCKAGE

Conditions de conservation optimale conseillée :	Conservation en emballage d'origine à température ambiante (Maximum 30°C) à l'abri de l'air et de la lumière
Durée limite d'utilisation optimale :	12 mois dans les conditions ci-dessus
Condition de transport :	Ne nécessite pas de transport frigorifique

Eviter les chocs thermiques importants et répétés. Ces informations sont fournies pour garantir une conservation optimale des caractéristiques du produit et peuvent être révisées selon l'environnement de stockage.

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Description :	Liquide
Couleur :	brun
Conditions de dégustation :	0.2% en eau sucrée

Arôme et saveur doivent correspondre au dernier lot accepté, l'échantillon est soumis au test triangulaire.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Masse volumique (g/cm³ à +20°C) :	1,031 - 1,051 (Selon méthode : DENSAUT)
Indice de réfraction (à +20°C) :	1,426 - 1,446 (Selon méthode : IRBRIXAUT)
Degré Brix réfractométrique (à +20°C) :	55 - 59 (Selon méthode : IRBRIXAUT)
Degré alcoolique :	0%VL
Point éclair :	>60°C (Selon méthode : PECLAIR)

Les valeurs des caractéristiques physico-chimiques et la couleur du produit sont susceptibles d'évoluer lors du stockage sans altérer les qualités organoleptiques du produit.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Remarques : Normes physico-chimiques établies sur un échantillon de laboratoire.
un réajustement de valeurs sera établi après plusieurs fabrications

Arôme à usage industriel non destiné à la vente au détail. Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document et restant la propriété de l'émetteur de la fiche. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. En cas de litige sur les données légales, seuls les textes réglementaires en vigueur feront foi (décrets, arrêts pour le droit français, directives et règlements pour le droit communautaire).

Classification selon la réglementation "préparations dangereuses" se référer à la fiche de données de sécurité du produit.

Document généré informatiquement. Ne nécessite pas de signature.