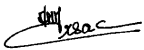
		ZA LA GUIDE 1 43200 YSSINGEAUX Tel. 04.71.59.04.78 Mail info.sevarome@nactis.com		Mise à jour 12/02/2019 VISA Sevarome 	
FICHE TECHNIQUE PRODUIT					
Description du produit					
Consistance		liquide		hydrosoluble	
Couleur		laiteux			
Odeur		noix coco, lactée, douce			
REFERENCE		ACN0004913		Protocole de dégustation	
REFERENCE CLIENT				Lait 1/2 écrémé sucré 10 %	
Statut légal		ou : Application réelle			
Dénomination AROME NOIX DE COCO					
Statut légal : AROME NATUREL					
Code douanier		33021090		Application pâtisserie, glaces produits laitiers Dosage indicatif (g/kg) 8 - 10 8 - 10	
Composition		Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949			
additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) et 1129/2011		- Agents d'aromatisation (équivalences éventuelles)			
substances aromatisantes naturelles		- Solvants - supports : eau, saccharose propylène glycol (E1520) (10,18%) - Additifs (*) : E.414: gomme arabique (1,4%), E.413: gomme adragante (1%), E.202: sorbate de potassium (0,1%), E.211 : benzoate de sodium (0,1%) E.415 : gomme xanthane (0,043%) - Fiche sécurité : oui			
ingrédient alimentaire : lait de noix de coco en poudre					
- Substances limitées : non					
Produit non traité par ionisation et ne contenant pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.					
- Autres déclarations :					
OGM (Directives 1829 et 1830/2003/CE) : non					
Allergènes (règlement 1169/2011) : LAIT					
(*) Notion de carry-over		(Décret du 7/12/84 et Circulaire 23/08/85)			
Additif non déclarable (sauf (1)) dans le produit fini si : l'additif se retrouvant dans le produit fini ne provient que de la matière première employée et n'a aucune influence sur le produit fini. La preuve en incombe au fabricant de l'aliment. L'indication des solvants ou supports (proportion limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'arôme n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant cet arôme.					
Analyse physicochimique		N.S. : Non Significatif		Microbiologie	
pH 20°C		6,21 +/- 0,30		Germes totaux <3000 / g Staphylocoques 0/1g	
Densité 20°C		1,082 +/- 0,010		Levures / < 500 / g ASR	
Indice de Réfraction 20 °C		1,385 +/- 0,005		Moisissures < 500 / g Salmonelles 0/25g	
Indice polarimétrique 20°C				Coliformes 0 / 1 g	
% vol./vol.éthanol 20°C				Coliformes fécaux 0 / 1 g	
% matière sèche				Nutrition	
Métaux lourds		les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008		Protéines 0,8 - 0,9% Fibres 0,9%	
Autre				Glucides 18 - 19% Dont sucres 15 - 16%	
°BRIX				Lipides 6 - 7% Acides gras saturés 5 - 7%	
Point éclair (°C)		> 100		Humidité 72 - 74% Sodium 935 mg / kg	
				Autres N.S.	
				Kcal / 100 g 180	
Conservation					
Stockage		Conserver à l'abri de la lumière et de l'oxygène dans l'emballage d'origine;			
Durée de conservation		12 mois (dans l'emballage d'origine non ouvert)		Température stockage 20 °C	
		3 mois après ouverture et correctement fermé		Température stockage 20 °C	
Transport		Terrestre, maritime ou aérien.		Température de transport Température ambiante	
Quantités nettes : 100 ml, 100 g, 250 ml, 250 g, 500 ml, 500 g, 1 l, 1 kg, 1,250 kg, 4 kg, 5 l, 5 kg, 6 kg, 10 l, 10 kg, 20 l, 20 kg, 22 kg, 25 l, 25 kg, 1 t					
Palettisation					
Mentions d'étiquetage Règlement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45					
Arôme naturel, allergènes : lait					
Clause de responsabilité					
Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Tous les renseignements obligatoires ou facultatifs permettant au client de se conformer à la réglementation en vigueur ont été fournis. Par conséquent, le fournisseur se considère déchargé de toute responsabilité en ce qui concerne les infractions découlant de l'utilisation du produit.					

Merci de nous préciser si vous souhaitez recevoir les mises à jour de nos fiches techniques lors de modifications mineures.