

 		ZA LA GUIDE 1 43200 YSSINGEAUX Tel. 04.71.59.04.78 Mail info.sevarome@nactis.com		Mise à jour 25/11/2016 VISA Sevarome 	
FICHE TECHNIQUE PRODUIT					
Description du produit					
Consistance pâte Couleur marron clair Odeur de noix REFERENCE PFS0003256 REFERENCE CLIENT					
Statut légal					
Dénomination NOIX Pâte pure					
Code douanier 20081919				Application glaces, applications alimentaires toutes applications alimentaires Dosage indicatif (g/kg) 30	
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)					
NOIX (100%)					
- Solvants - supports :					
- Additifs (*) :					
- 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) : NOIX, peut contenir des traces d'autres fruits à coques					
(*) 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		5,6 à 3%		Germes totaux <3000/g	
Densité 20°C		1,020		Levures / <500/g	
Indice de Réfraction 20 °C		+/- 0,30		ASR	
Indice polarimétrique 20°C		+/- 0,010		Moisissures <500/g	
% vol./vol.éthanol 20°C		+/- 0,005		Salmonelles 0/25g	
% matière sèche		94,00%		Coliformes < 100 / 1g	
Métaux lourds		les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008		Coliformes fécaux 0 / 1g	
Autre				Nutrition	
°BRIX				Protéines 24 - 25%	
Point éclair (°C)		> 100		Glucides 9 - 10%	
				Fibres 6 - 7%	
				Dont sucres 1 - 1,5%	
				Lipides 59 - 60%	
				Acides gras saturés 3 - 4%	
				Humidité < 5%	
				Sodium 2 mg/kg	
				Autres N.S.	
				Kcal / 100 g 655	
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) 3 mois après ouverture et correctement fermé			
Transport		Terrestre, maritime ou aérien.			
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		Température stockage 4 à 8 °C Température de transport 4 à 8 °C Température ambiante			
Palettisation					
Mentions d'étiquetage Règlement 1334/2008 -1169/2011 et 95/45					
Pâte pure de noix, allergènes : noix, peut contenir des traces d'autres fruits à coques					
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.