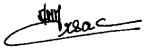
		ZA LA GUIDE 1 43200 YSSINGEAUX Tel. 04.71.59.04.78 Mail info.sevarome@nactis.com		Mise à jour 08/07/2019 VISA Sevarome 	
FICHE TECHNIQUE PRODUIT					
Description du produit					
Consistance pâteuse hydrosoluble Couleur blanc crème Odeur noix de coco, lactée					
REFERENCE PFS0004226		Protocole de dégustation			
REFERENCE CLIENT		Lait 1/2 écrémé sucré à 10 %			
Statut légal		ou : Application réelle			
Dénomination NOIX DE COCO Préparation en pâte aromatisée					
Code douanier 33021090		Application glaces, pâtisserie		Dosage indicatif (g/kg) 50	
Composition Aromes : Règlement CE 1334/2008 et décret 2011-949		dosage maximum		125	
additifs : Reglts 1333/2008 -380/2012 - 231/2012 - 232/2012 (teneurs maximales) et 1129/2011		- Solvants - supports : eau, saccharose, éthanol, maltodextrines (ex tapioca), propylène glycol (E1520) (2,4%), caséines - Additifs (*) : E.415 : gomme xanthane (0,75%) E.202 : sorbate de potassium (0,09%) - Fiche sécurité :			
- Agents d'aromatisation (équivalences éventuelles)					
préparation aromatisante naturelle substances aromatisantes substance aromatisante naturelle ingrédient alimentaire : lait 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 trouvant 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 4,64 +/- 0,30		Germes totaux <3000/g		Staphylocoques 0/1g	
Densité 20°C 1,070 +/- 0,010		Levures / <500/g		ASR	
Indice de Réfraction 20 °C N.S. +/- 0,005		Moisissures <500/g		Salmonelles 0/25g	
Indice polarimétrique 20°C		Coliformes 0 / 1g			
% vol./vol. éthanol 20°C 7 % Vol./ Poids Alcool		Coliformes fécaux 0 / 1g			
% matière sèche					
Métaux lourds les arômes sont conformes au Règlement 1881/2006 sur les critères de pureté des arômes ainsi qu'au Règlement CE 1334/2008		Nutrition			
Autre		Protéines 2 - 2,5%		Fibres 0,5 - 0,6%	
°BRIX		Glucides 25 - 26%		Dont sucres 21 - 22%	
Point éclair (°C) 45		Lipides 17 - 18%		Acides gras saturés 14 - 15%	
		Humidité 44 - 46%		Sodium 2075 mg/kg	
		Autres N.S.			
		Kcal / 100 g 320			
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					
Lait de noix de coco, arôme, allergènes : caséines de 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.