



PLANET'GLACE
SARL MARIANNE EXPORT
BP4 - 33770 SALLES
Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14
contact@planetglace.com

01/09/2017 - F2

Annule et remplace la précédente

FICHE TECHNIQUE

Arôme CAMEL BONBON réf. CA-B10

APPELLATION LEGALE

Statut UE (Règlement CE
n°1334/2008) : Arôme

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Profil Aromatique : Caractéristique du caramel bonbon
Aspect : Liquide épais
Couleur : Marron foncé

APPLICATION

Dosage conseillé : 0.1 - 0.8% max.
Valeur énergétique (pour 100g
d'arôme) : /

COMPOSITION

Agents Aromatisants : préparations aromatisantes, substances aromatisantes
Supports : propylène glycol (30.2%), triacétine (1.2%)
Additifs : /
Composants aromatiques limités
et/ou réglementés : caféine: 24 mg/kg

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité relative (d20/20) : [1.24 ; 1.28]
Solubilité dans l'eau : Oui
Liposolubilité : Non
Degré alcoolique : 0% vol.
Point éclair (coupe fermée) : > 60°C

DONNEES REGLEMENTAIRES

Ionisation : Les matières premières de cet arôme n'ont subi aucun traitement ionisant.
OGM : Selon les Règlements CE n°1829 & 1830/2003, ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
Allergènes Alimentaires
(Règlement CE n°1169/2011) : Absence

CONDITIONNEMENT - STOCKAGE

DDM : 18 mois
Stockage : Dans son emballage d'origine bien fermé, à l'abri de la lumière et de l'air, dans un endroit tempéré (18°C environ).

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée sur ce document et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application.