	<b>FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS</b>	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>AMARETTO GEL 50 % vol.</b>	<u>Date mise à jour</u> 01/02/2016	<u>Page</u> 1 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 1. DEFINITION LEGALE

- ◆ Gel hydro-alcoolique, translucide, brun / ambré, contenant un agent gélifiant et présentant une substance odoriférante (amaretto: amandes / noisettes), en conformité avec la réglementation en vigueur.

## 2. ETIQUETAGE

- ◆ AMARETTO GÉLIFIÉ

## 3. INGREDIENTS


NATURE	QUANTITE (en % poids/poids)
Eau purifiée	51,0
Alcool éthylique à 100% vol	42,8
Préparations aromatisantes (issues de fruits, plantes, épices)	5,1
Carboxy Méthyl Cellulose (CMC)	0,7
Caramel colorant (E 150a)	0,3
Substances aromatisantes identiques au naturel (dont vanilline et aldéhyde benzoïque)	0,1

## 4. PROCEDE D'ELABORATION

- ◆ Fabrication d'un spiritueux amaretto par mélange d'alcool, d'un extrait de vanille, d'un extrait alcoolique de noisettes, d'un distillat de cerise et de cacao contenant un arôme, additionné de caramel colorant E150a
- ◆ Addition de carboxyméthylcellulose (CMC) pour gélifier le liquide de façon à le dénaturer et le rendre inconsommable en l'état, puis addition d'eau purifiée.
- ◆ Filtration.
- ◆ Mise en flacons.

## 5. UTILISATION

- ◆ Selon usages professionnels.
- ◆ Ce produit est destiné à être utilisé comme aromatisant dans l'industrie alimentaire (pâtisseries, glaces, chocolats).

	<b>FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS</b>	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>AMARETTO GEL 50 % vol.</b>	<u>Date mise à jour</u> 01/02/2016	<u>Page</u> 2 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 6. CONDITIONS DE STOCKAGE ET DUREES DE VIE

- ◆ Conditions de stockage.....il est conseillé de conserver le produit à l'abri de la lumière et à une température proche de 15° C
- ◆ Durée de vie (D.L.U.O.) dans les conditions de stockage recommandées :
  - En flacon PET 2 litres non ouvert.....24 mois après la date d'embouteillage
- ◆ Durée de vie (D.L.U.O.) minimum garantie à réception :
  - En flacon PET 2 litres non ouvert.....8 mois

## 7. DONNEES ORGANOLEPTIQUES


- ◆ Aspect.....liquide gélifié, translucide
- ◆ Goût dominant.....noisette et amande amère typique de l'amaretto
- ◆ Odeur dominante .....noisette et amande amère typique de l'amaretto
- ◆ Couleur.....brun/ ambré

## 8. DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES

- ◆ Titre alcoométrique volumique réel (à 20° C en % vol).....50,0 ± 0,3
- ◆ Masse volumique à 20°C (kg/litre) .....0,932 ± 0,005
- ◆ Miscibilité.....miscible à l'alcool et à l'eau
- ◆ Extrait sec (g/litre).....7 ± 1
- ◆ Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s) .....400 ± 100
- ◆ Limite haute de température d'emploi .....l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arôme par évaporation
- ◆ Point d'éclair (° C) .....26,0 ± 2,5

## 9. DONNEES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

- ◆ Non applicable (teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de tout micro-organisme dans le produit).

	<b>FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS</b>	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>AMARETTO GEL 50 % vol.</b>	<u>Date mise à jour</u> 01/02/2016	<u>Page</u> 3 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 10. DONNEES NUTRITIONNELLES

<b>Energie</b>	
KJ / 100 ml	1168,6
Kcal / 100 ml	281,9
Lipides (g/100 ml)	0,0
Dont :	
— Acides gras saturés (g/100 ml)	0,0
— Mono-insaturés (g/100 ml) & polyinsaturés (g/100 ml)	0,0
Glucides (Carbohydate)	1,4
Dont :	
— Sucres (g/100 ml)	0,9
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Amidon (g/100 ml)	0,0
Fibre (g/100 ml)	0,5
Protéine (g/100 ml)	0,0
Sel (g/100 ml)	0,0
Vitamines and minéraux (Les unités sont spécifiées au point 1 de la partie A, Annexe XIII, R2011/1169)	0,0
Ethanol (alcool éthylique) (g/ 100 ml)	39,5

Convient pour régimes suivants : intolérance au lactose, végétalien, végétarien, ovo-lacto végétarien (ne consommant que des œufs et du lait), coelialgie (intolérance au gluten).


## 11. DONNEES TOXICOLOGIQUES

111. METAUX LOURDS	Quantité		Quantité
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercure	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

### 112. MYCOTOXINES

◆ Présence non détectée

### 113. RESIDUS DE PESTICIDES

	<b>FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS</b>	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>AMARETTO GEL 50 % vol.</b>	<u>Date mise à jour</u> 01/02/2016	<u>Page</u> 4 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

- ◆ Présence non détectée

#### 114. OGM ET ETIQUETAGES

- ◆ L'Amaretto gel 50 % vol. :
  - n'est pas un OGM
  - ne contient pas d'OGM
  - n'est pas produite à partir d'OGM
  - ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

Et en conséquence :

- n'est donc pas soumise à déclaration et/ou étiquetage.  
(Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

#### 115. DIOXINES

- ◆ Produit non concerné  
(Règlement CE N° 1881/2006 et ses modifications).

#### 116. TRAITEMENT PAR IONISATION

- ◆ L'Amaretto gel 50 % vol. ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

#### 117. PRESENCE/ABSENCE D'ALLERGENES (Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications)


- ◆ Ce produit :

- ◆ **Contient :**

- Des fruits à coque (noisettes, amandes)

- ◆ **Ne contient aucun des ingrédients suivants :**

- Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>

	<b>FICHE TECHNIQUE À L'USAGE DES PROFESSIONNELS</b>	EMETTEUR : Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>AMARETTO GEL 50 % vol.</b>	<u>Date mise à jour</u> 01/02/2016	<u>Page</u> 5 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

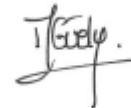
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

◆ **Ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3. de la présente fiche technique.**

## 12. DIVERS

- ◆ Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 :2008, ISO 22000 :2005, ISO 14001 :2004 et OHSAS 18001 :2007
- ◆ Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité.

Fait à Saint-Barthélemy-d'Anjou,  
le 05/04/2016



Muriel GUELY  
DIRECTRICE R&D


### REMARQUE

Les informations et suggestions contenues dans ce document sont confidentielles.

Même si elles ont été rédigées avec le plus grand soin, elles n'impliquent pas notre responsabilité et sont données pour information seulement.

Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation sont appropriées, notamment en ce qui concerne les lois et réglementations en vigueur.

N.B. : La fiche de données de sécurité est disponible sur demande.

	<b>TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS</b>	FROM: Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>GELIFIED AMARETTO 50 % vol.</b>	Updating 23/06/16	<u>Page</u> 1 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 1. LEGAL DEFINITION

- ◆ Hydro-alcoholic gel, translucent, brown / amber, contains a gelling agent and presents an odoriferous substance (amaretto: almonds / nuts), in conformity with the current regulation.

## 2. LABELLING

- ◆ GELIFIED AMARETTO

## 3. INGREDIENTS


NATURE	QUANTITY (in % weight/weight)
Purified water	51,0
Ethyl alcohol at 100 % vol.	42,8
Flavors (flavoring preparations resulting from fruits, plants, spices)	5,1
Carboxy Méthyl Cellulose (CMC)	0,7
Coloring caramel (E 150a)	0,3
Nature identical flavoring substances (including vanillin and benzoic aldehyde)	0,1

## 4. ELABORATION PROCESS

- ◆ Production of an amaretto spirit by mixing alcohol, vanilla extract, alcoholic extract of nuts, cherry and cacao distillates with a flavor, added by a coloring caramel E150a.
- ◆ Addition of carboxymethylcellulose (CMC) in order to jellify the liquid, to denature it and to be unfit for consumption as it is, and then addition of purified water.
- ◆ Filtration.
- ◆ Packing in bottle.

## 5. DOSAGE

- ◆ According to professional use.
- ◆ This product can be used as a flavor in food industry (pastry, ice-cream, chocolates).

	<b>TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS</b>	FROM: Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>GELIFIED AMARETTO 50 % vol.</b>	Updating 23/06/16	Page 2 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 6. CONDITIONS OF STORAGE AND SHELF LIFE

- ◆ Conditions of storage .....it is advisable to keep the product away from light and at a temperature close to 15° C
- ◆ Shelf life (Best before date) in the recommended conditions of storage :
  - In the unopened original 2 liters PET bottle.....24 months after date of bottling
- ◆ Minimum shelf life (Best before date) guaranteed on receipt :
  - In the unopened original 2 liters PET bottle.....8 months

## 7. ORGANOLEPTICAL DATA


- ◆ Appearance .....gel liquid, translucent
- ◆ Main taste .....hazelnut and bitter almond typical of Amaretto
- ◆ Main smell .....hazelnut and bitter almond typical of Amaretto
- ◆ Colour .....brown / amber

## 8. PHYSICO-CHEMICAL DATA

- ◆ True alcoholic strength by volume  
(at 20° C in % vol).....50,0 ± 0,3
- ◆ Specific gravity at 20°C (kg/liter) .....0,932 ± 0,005
- ◆ Solubility .....soluble with alcohol and with water
- ◆ Dry extract (g/liter).....7 ± 1
- ◆ Viscosity at 20°C in centipoises (m.Pa.S) .....400 ± 100
- ◆ Maximum temperature for use .....A rise in temperature leads to a loss of alcohol and flavor through evaporation
- ◆ Flash point (° C) .....26,0 ± 2,5

## 9. MICROBIOLOGICAL DATA (yeast, mould, bacteria)

- ◆ Not applicable (content in alcohol sufficient to guarantee the absence of any micro-organisms in the product).

	<b>TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS</b>	<b>FROM:</b> Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>GELIFIED AMARETTO 50 % vol.</b>	Updating 23/06/16	<u>Page</u> 3 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

## 10. NUTRITIONAL DATA

<b>Energy</b>	
KJ / 100 ml	1186,6
Kcal / 100 ml	281,9
Fat (g/100 ml)	0,0
Of which :	
— Saturates (g/100 ml)	0,0
— Mono-unsaturates (g/100 ml) & polyunsaturates (g/100 ml)	0,0
Carbohydrate	1,4
Of which :	
— Sugars (g/100 ml)	0,9
— Polyols (g/100 ml)	0,0
— Starch (g/100 ml)	0,0
Fiber (g/100 ml)	0,5
Protein (g/100 ml)	0,0
Salt (g/100 ml)	0,0
Vitamins and minerals (the units specified in point 1 of Part A of Annex XIII, R 2011/1169)	0,0
Ethanol (ethyl alcohol) (g/ 100 ml)	39,5

Convenient for the following diets: intolerance to lactose, vegans, vegetarians, ovo-lacto vegetarians (consuming nothing but eggs and milk), coeliac disease (intolerance to gluten).

## 11. TOXICOLOGICAL DATA

111. HEAVY METALS	Quantity		Quantity
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercury	< 1 mg/kg
Lead	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg


### 112. MYCOTOXINES

- ◆ Presence not detected

### 113. RESIDUES OF PESTICIDES

- ◆ Presence not detected



	<b>TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS</b>	FROM: Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>GELIFIED AMARETTO 50 % vol.</b>	Updating 23/06/16	<u>Page</u> 4 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

#### 114. OGM ET ETIQUETAGES

- ◆ The gelified Amaretto 50 % vol. :
  - is not a GMO
  - does not consist of GMO
  - was not produced from GMO
  - does not contain ingredients (including additives and flavors) produced from GMO

And consequently:

- is not subject to declaration and/or labelling.  
(EEC regulations N° 1829/2003 and N° 1830/2003 and its modifications).

#### 115. DIOXINES


- ◆ Product not concerned  
(EEC regulation N° 1881/2006 and its modifications).

#### 116. TREATMENT BY IONIZATION

- ◆ The gelified Amaretto is not subject to treatment by ionization.

#### 117. PRESENCE/ABSENCE OF ALLERGENS (EEC regulation N° 1169/2011 and its modifications)

- ◆ This product :
  - ◆ **Contains :**
    - Nuts (hazelnuts, almonds)
  - ◆ **Does not contain any of the following ingredients :**
    - Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof
    - Crustaceans and products thereof
    - Eggs and products thereof
    - Fish and products thereof
    - Peanuts and products thereof
    - Soybeans and products thereof
    - Milk and products thereof (including lactose)
    - Celery and products thereof
    - Mustard and products thereof
    - Sesame seeds and products thereof
    - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO<sub>2</sub>
    - Lupin and products thereof

	<b>TECHNICAL PRODUCT SHEET FOR USE BY PROFESSIONALS</b>	FROM: Muriel GUELY / C.R – Y.B	
	<b>GELIFIED AMARETTO 50 % vol.</b>	Updating 23/06/16	<u>Page</u> 5 / 5

Fiche créée le 11/12/2015

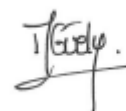
– Molluscs and products thereof

◆ Does not contain any other ingredients than those listed in point 3. of this technical sheet.

## 12. MISCELLANEOUS QUESTIONS

- ◆ This product is elaborated and bottled in a site certified ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005, ISO 14001: 2004 and OHSAS 18001: 2007.
- ◆ This product is in compliance with the European regulations concerning in particular the risks analysis (H.A.C.C.P. method) and the traceability.

Issued in Saint-Barthélémy-d'Anjou,  
on 2016-06-24



Muriel GUELY  
R&D DIRECTOR

### **REMARK :**

The information and suggestions contained herein are confidential. Even though they have been written up with the utmost care, they do not involve our responsibility and are given for information only. It is the responsibility of the user to make sure that the conditions of use are appropriate, especially as regard the applicable laws or regulations.

N.B.: The safety data sheet is available on request