

FICHE TECHNIQUE

ARÔME D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Code produit	BR061
Aspect	Liquide incolore à l'odeur et au goût fleur d'oranger
Solubilité	Soluble dans l'eau et l'alcool
Dosage	A partir de 0,5% - 2% dans le produit fini. Note : Le dosage peut varier suivant l'application.
Propriétés physiques	Densité à 20°C : 0,998 +/-0,02 Indice de réfraction à 20°C : to be determined Alcool : 0%Vol. +/- 1% Point éclair : >100°C
Partie aromatisante	Substances aromatisantes, préparations aromatisantes
Partie non aromatisante	Eau, Conservateur : Benzoate de Sodium (E211), Acidifiant : Acide Citrique (E330)
Entreposage	Le produit devra être placé dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière, et dans son emballage original. Sous ces conditions l'arôme restera stable pendant 1 an minimum.
Recommandation d'étiquetage	Arôme ou arôme fleur d'oranger (selon règlement CE 1334/2008)
Legislation	Conforme au règlement CE 1334/2008 (pour les arômes) et CE 1333/2008 (pour les additifs présent dans l'arôme)

9 juillet 2020

Note: Arôme alimentaire pour utilisation industrielle. Toute spécification a été rédigée à notre meilleure connaissance à la date indiquée. Il est en fait la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'usage de l'arôme, en particulier concernant les conditions et réglementations requises par la loi. En cas de contestation seulement les textes légaux appropriés, à la date d'établissement de ce document, seront d'application.



ARÔME D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

CODE PRODUIT: BR061

Sources connues ou déclarées d'allergies ou d'intolérances alimentaires conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Allergène ou produits dérivés	Présence de l'allergène ou produits dérivés Oui / Non
Céréales contenant du gluten	Non
Crustacés	Non
Œufs	Non
Poissons	Non
Arachides	Non
Soja	Non
Lait	Non
Fruits à coque	Non
Céleri	Non
Moutarde	Non
Graines de sésame	Non
Dioxyde de soufre et sulfites	Non
Lupin	Non
Mollusque	Non

Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.) - (Directive CE 1829/2003 & 1830/2003 et 298/2008)

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.
Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Soja	Non
Produits dérivés du soja	Non
Mais	Non
Produits dérivés du maïs	Non

Cet arôme ne contient pas d'ingrédients OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM et n'est entré en contact avec aucun OGM durant le processus de fabrication.

ARÔME D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

CODE PRODUIT: BR061

Caractéristiques microbiologiques :

Flore Totale	< 3 000 / gr
E.Coli	< 10 / gr
Coliformes Totaux 30°	< 10 ² / gr
Moisissures	< 300 / gr
Levures	< 300 / gr

<u>Valeur Nutritionnelle :</u>	0 kCal/ 100g	Protéine : 0%
		Glucides: 0%
		Graisses : 0%

Métaux lourds :

Ce produit est conforme au règlement 1881/2006 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pesticides :

Ce produit est conforme au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale

Traitement ionisant - (Directive CE 1999/2 & 1999/3)

Ce produit n'est pas ionisé et/ou irradié.

Substances Limitées (Annexe III du Règlement CE 1334/2008):

Aucune

Date: 9 juillet 2020

Nom: Gaëtan De Wilde - QC Responsable

