

FICHE TECHNIQUE

EURO VANILLINE SUPREME – 1KG

Code produit	CH01009
Numéro CAS	121-33-5
Description	Cristaux blancs possédant une odeur vanille crème caractéristique très sucrée et très tenace.
Origine	Europe
Solubilité	Soluble dans l'alcool (30%), glycérine (5%) et l'eau (1%)
Propriétés physiques	Point d'ébullition : 285°C Point éclair (coupelle fermée) : > 100°C Point de fusion : 81 - 83°C Perte à la dessiccation : Max 0.5% Cendres sulphatées : Max 0.05%
Pureté (GC)	> 99.9% (après dessiccation)
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 3 ans minimum.
Entreposage	Le produit devra être placé dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière, et dans son emballage original.
Recommandation d'étiquetage	Arôme, Arôme vanille, ou Vanilline (selon règlement CE 1334/2008)
Legislation	Ce produit est conforme à la législation alimentaire relative aux arômes alimentaires : 1334/2008 CE

VANILLINE

CODE PRODUIT: CH01009

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)

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
Ingrédients OGM ou dérivés d'OGM	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.

24, Rue G. Cosse – ZI de Noville-les-Bois
5380 FERNELMONT
Belgique
Tel : 0032(0)81.22.23.81
Fax : 0032(0)81.22.84.81
Email : info@doucy-aromes.be



VANILLINE

CODE PRODUIT: CH01009

Caractéristiques microbiologiques :

Flore Totale	< 50 000 / gr
E.Coli	< 10 / gr
Coliformes Totaux 30°	< 10 ² / gr
Moisissures	< 500 / gr
Levures	< 500 / gr

Valeur Nutritionnelle :

0 kCal/ 100g

Protéine : -

Glucide : -

Graisse : -

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:

12/10/2017

Nom: Gaëtan De Wilde - QC Responsable

