Référence : **P849** ***Désignation :*** **Arôme violette 50mL**

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : PATIS DECOR

Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtissiers
Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels
Dénomination légale : Arôme naturel

Description :
Arôme alimentaire permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc… Donnant un bon goût floral caractéristique de la violette à vos réalisations, il est l'alternative parfaite à l'utilisation de la fleur en elle-même. Les ingrédients apportant le goût recherché sont totalement naturels et issus de différentes matières premières.

02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.
Verser directement dans votre préparation, puis mélanger.
Ne pas ingérer en l'état.

Conseils d'utilisation : Pâtisseries, desserts, glaces, sorbets…

Dosage(s) : Dosage indicatif : de 0,8 à 1,2% de la préparation

Données de sécurité : Ne pas ingérer en l'état

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Eau, sirop de sucre inverti, arôme naturel, épaississants E412-E415, acidifiant E330, conservateur E202.

Détails sur les quantités : /

Détails sur les origines : Catégories d'agents d'aromatisation : préparations aromatisantes, substances aromatisantes naturelles.

Spécificité produit/étiquetage :
Présence colorant(s) azoïque(s) : / *: peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.*
Mention(s) particulière(s) : Secouer avant utilisation. Ne pas ingérer en l'état.
Fabrication française (eau et sirop de sucre inverti origine UE, arôme naturel origine UE et NON-UE)

Référence : **P849** ***Désignation :*** **Arôme violette 50mL**

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires
(règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	/	***KJ***
	/	***Kcal***
Graisses	/	***g***
dont A.G saturés	/	*g*
Glucides	/	***g***
dont sucres	/	*g*
Protéines	/	***g***
Sel	/	***g***

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du **gluten** (*blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées*) et produits à base de céréales	**ABSENCE**
Crustacés et produits à base de crustacés	**ABSENCE**
Œufs et produits à base d'œufs	**ABSENCE**
Poissons et produits à base de poissons	**ABSENCE**
Arachides et produits à base d'arachide	**ABSENCE**
Soja et produits à base de soja	**ABSENCE**
Lait et produits à base de lait *(y compris de lactose)*	**ABSENCE**
Fruits à coques *(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches)* et produits à base de ces fruits à coque	**ABSENCE**
Céleri et produits à base de céleri	**ABSENCE**
Moutarde et produits à base de moutarde	**ABSENCE**
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	**ABSENCE**
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L *(exprimés en SO2)*	**ABSENCE**
Lupin et produits à base de lupin	**ABSENCE**
Mollusques et produits à base de mollusques	**ABSENCE**

LEGENDE : ***PRESENCE/ABSENCE :*** Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : /

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	Produit non irradié
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	/
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	**HALAL**	**BIOLOGIQUE**	**AUTRES**
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	OUI
LACTOSE	OUI

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	OUI
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	OUI
VEGAN	OUI
HALAL	NON
CASHER	OUI

Infos / détails : Données basées sur la déclaration du fabricant et la liste des ingrédients.

Référence : **P849** ***Désignation :*** **Arôme violette 50mL**

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Liquide
Odeur	Caractéristique de la violette
Couleur	Brun pâle
Goût	Caractéristique de la violette

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 1 000 UFC/mL
Entérobactéries	/
Coliformes	< 1 UFC/mL
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	< 100 UFC/mL
Staphylococcus aureus	/
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 1 mL

Caractéristiques physico-chimiques :

Densité : 1,065 ± 0,02
Indice de réfraction : 1,3640 ± 0,01
pH : 3,5 ± 1,0
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 mois

Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Stocker entre 0 et 4°C après ouverture.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Flacon en verre transparent d'une capacité de 60mL et bouchon noir en polypropylène avec bague d'inviolabilité

Codification produit : Marquage sous le flacon : numéro de lot à 8 chiffres et DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 223 492

Dimensions du produit :

Longeur :	/	cm
Largeur :	/	cm
Diamètre :	4,0	cm
Epaisseur :	/	cm
Hauteur :	9,5	cm

Poids net (g) : 53

Poids brut (g) : 120

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Poids net (kg) : 0,318

Poids brut (kg) : 0,762

Dimensions cartons :

Longueur :	12,5	cm
Largeur :	11,5	cm
Hauteur :	9	cm

Référence : **P849** ***Désignation :*** **Arôme violette 50mL**

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : *Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.*

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

CERF DELLIER - 739 boulevard F. De Lesseps - 62110 HENIN BEAUMONT
Tél. (33)3.21.28.40.32 / Fax. (33)3.21.42.51.61
E-mail : info@cerf-dellier.com / site internet : www.cerfdellier.com