

FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD
DATE EDITION : 13/01/2023



Référence : BOV874 **Désignation :** Arôme amande douce 50mL

01. INFORMATIONS GENERALES

<p>Catégorie de produit : Arômes, extraits & alcools pâtisseries Sous-catégorie : Arômes naturels & artificiels Dénomination légale : Arôme naturel</p>	<p>Description : Arôme permettant de parfumer agréablement toutes vos préparations, desserts, glaces, plats, etc...</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

02. INFORMATIONS UTILISATIONS

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 : < 0,3 % du poids total de la préparation

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Monopropylène glycol, arôme naturel

Détails sur les quantités : Monopropylène glycol (98%), arôme naturel

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 (monopropylène glycol origine UE, arôme naturel origine NON-UE)
Pour denrées alimentaires : utilisation limitée.

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE pour 100g de produit

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

FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES - MDD

DATE EDITION : 13/01/2023



05. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten (<i>blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées</i>) 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 (<i>y compris de lactose</i>)	ABSENCE
Fruits à coques (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches</i>) 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. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 12 mois **Durée de vie exprimée en :** DDM (Date de Durabilité Minimale)

Stockage et conservation : A conserver en emballage clos, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

07. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

PRODUIT SEUL :

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 : 3 598 560 403 494

Dimensions du produit :	Longueur :	/	cm	Poids net (g) :	51
	Largeur :	/	cm	Poids brut (g) :	118
	Diamètre :	4,0	cm		
	Epaisseur :	/	cm		
	Hauteur :	9,5	cm		

CARTON :

Nombre de UVC / carton :	6	Dimensions cartons :	12,5	cm
Poids net (kg) :	0,306		11,5	cm
Poids brut (kg) :	0,75		9	cm

08. ETIQUETAGE



La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications (évolution des produits)

2/2