

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



FICHE TECHNIQUE

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE CAMEL 21.5% VOL

Référence : 7.91720

Réglementation

Règlement(s) (1334/2008)
(USA)

Arôme naturel
Not allowed

A usage industriel, non destiné à être consommé en l'état.

Arôme destiné à l'industrie agro alimentaire et respectant à ce titre la réglementation 1334/2008/CEE.

La société AROMATECH décline toute responsabilité en cas d'usage différent.

Description du produit

Aspect Liquide

Couleur Brun(e)

Dosage et application

Caractéristiques physico-chimiques

Densité (d20/20) 1.202 +/-0.015

Indice de Réfraction (nD20) 1.430 +/-0.015

Degré Brix 20 C / +/- 3

pH / +/- 0.5

solution pH:

Acidité en acide citrique monohydraté (g/kg) 0.000 - 0.000

Acidité en acide citrique monohydraté (g/l) 0.000 - 0.000

Extrait sec 100 C (% - min)

Densité optique / +/- 0.100

Solution Densité Optique

Pureté 0.0

Titre Alcoométrique Volumique 21.5 +/- 1 %

Point éclair (coupelle fermée)(C) 28 +/- 1 C

Equivalence en jus simples

Distribué par :

Z.A de Gesvrine – 4 rue Képler – B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex – France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



FICHE TECHNIQUE

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE CAMEL 21.5% VOL

Référence : 7.91720

Valeurs énergétiques

Valeurs énergétiques	318	Kcal/100g
Valeurs énergétiques	1330	kJ/100g
Graisses	/	g/100g
dont AG Saturés	/	g/100g
Glucides	51	g/100g
dont sucres	51	g/100g
Protéines	/	g/100g
Sel	/	g/100g

Composition

Solvants,supports,additifs et ingrédients	:
*INVERSUCRE 72 Bx	-
*Alcool ethylique alimentaire	-
*Monopropylene glycol	1.43 % p/p
Agents aromatisants	:
*Préparations aromatisantes	-
*Substances aromatisantes naturelles (En conformité avec le règlement 872/2012)	-

Substances à déclarer

Substances limitées ou réglementées

COUMARINE 182 mg/Kg

Conservation

DLUO (mois) 12

Température stockage Conserver à température ambiante (+15 C à +25 C)

Conditions de Stockage Conserver dans l'emballage d'origine correctement fermé à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Recommandations

Attestation OGM(2001/18 -1829/2003 - 1830/2003/EC)

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas produit à partir de matériel génétiquement modifié,

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



FICHE TECHNIQUE

w w w . h u m e a u . c o m

Identification du produit

Nom du produit : AROME TYPE CARAMEL 21.5% VOL

Référence : 7.91720

Attestation de non ionisation

L'arôme et ses matières premières ne subissent pas de traitement par ionisation

Attestation allergènes

Contient (Allergènes étiquatables selon règlement CE 1169/2011)

Aucun allergène majeur à déclarer

Contaminants

Métaux lourds

Cd<1mg/kg - Hg <1mg/Kg - As <3mg/Kg - Pb <10mg/Kg

Contaminants (métaux lourds, pesticides...)

En conformité avec les règlements 1881/2006 et 396/2005/CEE

Origine

Lieu de production

Saint Cézaire sur siagne

Date édition : 05/10/2018

Date création : 24/01/2017

Date révision:

24/01/2017

Version :

1

Client : 4110050113

HUMEAU LABORATOIRES

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances. Elles vous permettent d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit sans se conformer aux informations de cette fiche.