

# ALCHIM AROMATIQUES

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud  
B.P. 10186  
F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg)  
FRANCE

☎ (33) (0) 3.88.66.76.11.  
Fax : (33) (0) 3.88.67.24.14.  
E-mail: [info@alchim.com](mailto:info@alchim.com)  
Site Internet: <http://www.alchim.com>

## FICHE TECHNIQUE

**PRODUIT** : CITRON réparation de fruits sucrée et aromatisée  
pour yaourts **REF. 438W**

**COULEUR** : Jaune

**ODEUR** : typique du citron

**GOUT** : typique du citron

**DOSAGE** : 16 à 18 %

**COMPOSITION** : **FRUITS** : 30 % ± 2 %  
**JUS CONCENTRÉ** : 1,47 % ± 1 %  
**SUCRE** : 40,5 % ± 2 %

Colorant : Curcumine E100 0,01 %

Conservateur : Sorbate de potassium E202 0,1 %

Géifiant : Pectine E440ii 0,58 %

Eau pour géifiant

Arôme : 1,16 %

Composition de l'arôme :

- Eau
- Gomme arabique E414 0,367 %
- Préparations aromatisantes
- Substances aromatisantes
- Sorbate de potassium E202 0,001 %

### **DONNEES REGLEMENTAIRES :**

**Allergènes** Au sens du règlement 1169/2011/CE : pas d'allergènes déclarables

**OGM** Selon règlement 1829 & 1830/2003 ce produit n'induit pas d'étiquetage spécifique

**ALCHIM AROMATIQUES**

20, Joseph Marie Jacquard ZI Sud  
B.P. 10186  
F-67405 ILLKIRCH Cedex (Strasbourg)  
FRANCE

☎ (33) (0) 3.88.66.76.11.  
Fax : (33) (0) 3.88.67.24.14.  
E-mail: [info@alchim.com](mailto:info@alchim.com)  
Site Internet: <http://www.alchim.com>

**Ionisation** Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Nanomatériaux** Le produit ne contient pas de nanomatériaux.

**Consommabilité** Pour denrée alimentaire, préparation de fruits à usage industriel non destiné à être consommé en l'état.

**Exigences alimentaires particulières** : convient aux végétariens/végétaliens

**VALEUR NUTRITIONNELLE (pour 100g)**

Energie	185 kCal
	786 kJ
Protéines	0,3 g
Matières grasses	< 0,01 g
dont acides gras saturés	< 0,01 g
Glucides	45,5 g
dont sucres	44,40 g
Fibres	0,60 g
Sel	0,05 g

Source de données : fournisseur + table de composition CIQUAL 2020.

Il s'agit d'une composition moyenne, ces valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur susceptibles de varier selon les variétés, saisons, degré de maturité et conditions de culture.

**CONDITIONNEMENT** : Seaux plastique de 6 kg - 12,5 kg - 25 kg net

**CONSERVATION** : 5 mois dans leur emballage d'origine, non ouvert, à une température comprise entre 0 et + 5°C

Malgré tout le soin que nous avons apporté au tri des fruits, il peut subsister occasionnellement un noyau.

**Date de révision** 29.11.2022