

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentres

Arome Chocolat Noir

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-13216
Famille produits	Arômes Concentres
Unité de vente	125 ML
Code EAN13	3 660918 132162
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide
Couleur	Transparent
Odeur	Conformes au standard
Dosage	Entre 0.3% et 0.7% maximum
Composition	Mélange de préparations aromatisants et de substances aromatisants identiques aux naturelles
Support	Mono propylène glycol (75%) (E1520
Additifs	E150D Caramel
Allergènes Alimentaires	Dérives de blé Sirop de Glucose deblé servant à la fabrication du colorant caramel E150D sulfites en concentration
Densité	1.0800 /1.1000
Point éclair	+85°C
Degré alcoolique	<1 %Vol.
Hydrosolubilité	Bonne
Liposolubilité	Non
Glutamate	Neant
O.G.M.	Absence
D.L.U.O	14 Mois
Stockage	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité, dans des emballages pleins et bien fermés
E.S.B/DIOXINE	Absence
Fabrication	Mallard Ferrière — fabrication française

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr