

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentres

Arome pain d'épices

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-13246
Famille produits	Arômes Concentres
Unité de vente	125 ML
Code EAN13	3 660 918 132 469
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide Brun fonce
Couleur	Transparent
Odeur	s et saveurs caractéristiques du pain d'épices
Dosage	Entre 0.2% et 0.5% maximum
Composition	Mélange de caramel aromatique, de préparations aromatisantes (extraits d'épices et autres extraits) et de substances aromatisantes identiques aux naturelles
Support	Caramel Aromatique
Additifs	Néant
Allergènes Alimentaires	Néant
Densité	1.15 +/- 0.05
Point éclair	+ 88°C
Degré alcoolique	0% +/- 1°
Hydrosolubilité	Bonne
Liposolubilité	Non
Glutamate	Néant
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