

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentrés

Arome Vanille Bourbon

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-13256
Famille produits	Arômes Concentrés
Unité de vente	125 ML
Code EAN13	3 660918 132568
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide Transparent
Couleur	Transparent
Odeur	Vanille Bourbon
Dosage	Entre 0.3% et 0.5% maximum
Composition	Substances aromatisantes identiques aux naturelles, vanilline, vanille épuise graines, caramel aromatique SMA3, caramel colorant E150B
Support	Propylène Glycol (52%)
Additifs	Néant
Allergènes Alimentaires	Néant
Densité	1.15 +/- 0.05
Point éclair	+85°C
Degré alcoolique	0% +/- 1°
Hydrosolubilité	Assez 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