

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentrés

Arome Panettone

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-13267
Famille produits	Arômes Concentrés
Unité de vente	125 ML
Code EAN13	3 660918 132674
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide
Couleur	Transparent
Odeur	Caractéristique de la panettone
Dosage	Entre 0.5% et 0.7% maximum
Composition	Substance aromatisante artificielles et substances aromatisantes naturelles
Support	Mono Propylène Glycol E1520 70% Triacérine E1518
Additifs	Néant
Allergènes Alimentaires	Néant
Densité	1.03+/- 0.05
Point éclair	90°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