

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentrés

Arôme Tiramisu

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-13280
Famille produits	Arômes Concentrés
Unité de vente	1 L
Code EAN13	3660918132803
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide Brun foncé
Couleur	Transparent
Odeur	s et saveurs caractéristiques du gâteau
Dosage	Entre 0.4% et 0.7% maximum
Composition	Mélange de substance aromatisantes et de préparations aromatisantes artificielles
Support	Mono propylène glycol E1520 (70%)
Additifs	Néant
Allergènes Alimentaires	Néant
Densité	1.022 à 1.042
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