

FICHE TECHNIQUE

Arômes Concentrés

Arome foie gras

Donnez du caractère à vos créations avec nos arômes concentrés.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Référence	MF-13301
Famille produits	Arômes Concentrés
Unité de vente	PCE
Code douanes	33021090
Apparence	Liquide
Couleur	Brun foncé
Odeur	Foie gras
Dosage	Minium 0.5% et 1% maximum
Composition	Substance Aromatisante Préparation Aromatisante
Support	Eau, Glycerol, Sel, Propylene glycol
Additifs	Néant
Allergènes Alimentaires	Néant
Densité	1.15 +/- 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