



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 1

FICHE TECHNIQUE

AROME VANILLE

Réf BEF : 5478

Date de création : 18/12/2015

Date de mise à jour :

Définition générale : General definition :

Composition de substances aromatisantes
Composition of flavouring substances

Catégories d'arômes présentes : Categories of flavouring present :

Substances aromatisantes / *Flavouring substances*

Autres ingrédients ou matières premières contenus dans le produit : Other substances or material in the product :

Sirop de sucre / *Sugar syrup*
Sirop de fructose / *Fructose syrup*
Propylène glycol : E1520 / *Propylen glycol : E 1520 9.8 %*

Ingrédients : Sirop de sucre, Sirop de fructose, Propylène glycol E1520, Substances aromatisantes
Ingredients : *Sugar Syrup, Fructose syrup, Propylen glycol E 1520, Flavouring substances*

Conformité à la législation : Le produit correspond au règlement 1334/2008 CE du 16.12.2008 ses amendements successifs. Pour son utilisation dans les différents pays, les lois nationales sur les denrées alimentaires sont à respecter.
Compliance with legislation : *The product corresponds to the regulation 1334/2008 EC of 16.12.2008 and his successive amendments. For its use in the various countries, the national laws on foodstuffs are to be respected.*

Législation JAPON : Non Oui
JAPAN legislation No Yes
Législation US : Non Oui
US legislation No Yes

Pour denrées alimentaires. *For food*

Allergènes : Ingrédients listés dans l'annexe II du règlement 1169/2011 CE et ses amendements successifs
Allergens : *Ingredients listed annex II of 1169/2011 EC regulation and his successive amendments*
Présence volontaire : Non | Oui
Intentional presence No | Yes

Le risque allergène par contamination croisée dans le produit est maîtrisé via l'HACCP et/ou n'est pas significatif.
The allergen cross contamination risk of the material is under control by HACCP and/or is not significant.

Emballage et conditionnement / *Packaging :*

Carton de 12 flacons PET inviolables de 1 Litre

Cardboard box containing 6 tamper evident PET bottles of 1 Liter each

Spécifications techniques / *Technical specifications :*

Aspect / <i>Aspect</i>	Liquide sirupeux/ <i>Syrupy liquid</i>	Organoleptique / <i>Organoleptic</i>
Couleur / <i>Colour</i>	Brun / <i>Brown</i>	Organoleptique / <i>Organoleptic</i>
Densité / <i>Density</i>	1.300 ± 0.05	20 ° C
Brix / <i>Brix</i>	67 ± 2	20° C





Référence : PJ-004_P-002

Version n° 1

FICHE TECHNIQUE

AROME VANILLE

Réf BEF : 5478

Date de création : 18/12/2015

Date de mise à jour :

OGM / GMO :

Ce produit n'est pas et n'est pas issu d'un organisme génétiquement modifié, il n'entre donc pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003 CE et leurs amendements successifs, et n'est pas soumis aux règles d'étiquetage particulier qu'ils imposent.

This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations 1829/2003 and 1830/2003 EC and their successive amendments. As a result of this rules for labelling GMO products do not apply either.

Ionisation / Ionization :

Le produit ne subit aucun traitement ionisant et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.

This product is not treated with ionizing radiation and doesn't contain any ingredient with ionizing radiation

Contaminants / Contaminants :

Conforme aux règlements 1881/2006 CE du 19/12/06 et 629/2008 du 02/07/08 et leurs amendements successifs portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires .

Compliant with regulation 1881/2006 EC of 19/12/06 and 629/2008 of 02/07/08 and their successive amendments setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs

Conforme au règlement 396/2005 du 23/02/05 et 178/2006 du 01/02/06 et leurs amendements successifs concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires

Compliant with regulation 396/2005 EC of 23/02/05 and 178/2006 EC of 01/02/06 and their successive amendments on maximum levels for pesticide residues in food and feed products

Microbiologie / Microbiology :

Mésophiles Aérobie/1g	Total plate Count / 1g	< 10 000	AFNOR NF V.08.051
Salmonelles dans 25g	Salmonella in 25 g	Absence	AFNOR NF V.08.052
Moisissures/1g	Mould / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Levures/1g	Yeast / 1 g	< 10	AFNOR NF V.08.059
Entérobactéries / 1g	Enterobacteries / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.050
Staphylococcus Aureus / 1g	Staphylococcus Aureus / 1g	< 10	AFNOR NF V.08.057-1
Escherichia Coli / 1g	Escherichia Coli / 1g	Absence	AFNOR NF V.08.053

DLUO et Conservation / Shelf life and storage :

36 mois, mais après ce délai, le produit peut être utilisé sous contrôle.

Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante, dans son emballage d'origine hermétiquement clos. Eviter les chocs thermiques importants et répétés.

36 months, but after this time, the product can be used under control.

Store away from light, at usual temperature, in original tightly closed packaging

Avoid important and repeated thermal shocks



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 1

FICHE TECHNIQUE AROME VANILLE

Réf BEF : 5478

Date de création : 18/12/2015

Date de mise à jour :

Analyse Nutritionnelle selon le Règlement INCO

Date : **03/04/2015**

REFERENCE : **Arôme vanille 1022**

	Valeur Nutritionnelle Indicative
Valeur calorique kJ/100g	1135
Valeur calorique kCal/100g	268
Lipides (g/100g)	<0.1
Dont acides gras saturés (g/100g)	<0.1
Glucides (g/100g)	70.9
Dont sucres (g/100g)	60.0
Protéines (g/100g)	<0.1
Sodium (mg/100g)	<50
Sel (g/100g)	<0.01

Calcul en accord avec le règlement n°1169/2011

