

REFERENCE : ARO110
DESIGNATION PRODUIT : Arôme alimentaire concentré - Madeleine - 120 mL
DESIGNATION LEGALE : *arôme concentré de madeleine liquide*
CODE EAN : 3 700 467 279 663
CODE NOMENCLATURE DOUANIERE : 33 021 090
COLISAGE : 10

POIDS (g) & DIMENSIONS (cm) DU PRODUIT:

Poids brut	Hauteur	Largeur	Profondeur
150,00	13,50	4,00	4,00

COMPOSITION DU PRODUIT :

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
Ingrédients : Monopropylène glycol (83,2%), substances aromatisantes, préparations aromatisantes. PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS A COQUE, LAIT ET SULFITE. Quantité : 120 mL	Cet arôme alimentaire est sous forme liquide et est fortement concentré, quelques gouttes d'arômes suffisent pour parfumer vos préparations. Le flacon compte-gouttes permet de doser avec précision la quantité d'arôme alimentaire nécessaire pour vos préparations, flacon opaque et hermétique pour une meilleure conservation. Conseil d'utilisation : Les arômes alimentaires Déco Relief peuvent être utilisés pour la confiserie, les ganaches, le chocolat, les macarons, les entremets, les glaces, renforcer les bases de mousses... Conservation : Stocker votre flacon d'arôme liquide alimentaire correctement fermé, dans un lieu sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Destiné à la fabrication de denrées alimentaires : ne pas consommer en l'état.

DDM initiale :	24 mois	Emballage apte au contact alimentaire :	Apte
Présence de PFAS :	Non	Produit soumis aux radiations ionisantes :	Non
Présence de Bisphénol A :	Non	Présence de nanoparticules :	Non
Présence d'OGM :	Non		

Les informations présentes sur ce document sont exactes et données en bonne foi au moment de l'impression.

Le client tient la responsabilité du contrôle et du respect de la possession et de l'usage de nos produits sur son territoire, s'engage à ses obligations d'information avec l'utilisateur final et le respect de tout brevet existant ainsi que toutes réglementations applicables à nos produits ou à son activité.