

AMARETTO GEL
50% volume

1. DÉFINITION LÉGALE

Gel hydro-alcoolique, translucide, brun/ambré, contenant un agent gélifiant et présentant une substance odoriférante (amaretto : amandes/noisettes), en conformité avec la réglementation en vigueur.

2. ÉTIQUETAGE

AMARETTO GÉLIFIÉ

3. INGRÉDIENTS

Nature	Quantité (en % poids/poids)
Eau purifiée	51,0
Alcool éthylique (96,5% vol.)	42,8
Préparations aromatisantes (issues de fruits, plantes, épices)	5,1
Carboxyl Méthyl Cellulose (CMC)	0,7
Caramel colorant (E 150a)	0,3
Substances aromatisantes identiques au naturel (dont vanilline et aldéhyde benzoïque)	0,1

4. PROCÉDÉ D'ÉLABORATION

- Fabrication d'un spiritueux amaretto par mélange d'alcool, d'un extrait de vanille, d'un extrait alcoolique de noisettes, d'un distillat de cerise et de cacao contenant un arôme, additionné de caramel colorant E 150a
- Addition de carboxy methyl cellulose (CMC) pour gélifier le liquide de façon à le dénaturer et le rendre inconsommable en l'état, puis addition d'eau purifiée.
- Filtration.
- Mise en flacons.

5. UTILISATION

- Selon usages professionnels ou indications de votre fournisseur.
- Ce produit est destiné à être utilisé comme aromatisant dans l'industrie alimentaire (pâtisseries, glaces, chocolats).

6. DURÉE MAXIMALE DE STOCKAGE RECOMMANDÉE (standard interne de qualité)

Conditions de stockage	Il est conseillé de conserver le produit à l'abri de la lumière et à une température proche de 15°C	
	Durée maximale de stockage recommandée :	Minimum garanti à réception :
- en flacon PET 2 litres non ouvert	24 mois après la date d'embouteillage	8 mois

7. DONNÉES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect	liquide gélifié, translucide
Goût dominant	noisette et amande amère typiques de l'amaretto
Odeur dominante	noisette et amande amère typiques de l'amaretto
Couleur	brun/ambré
Titre alcoométrique volumique réel (à 20°C en % volume)	50,0 ± 0,3
Masse volumique à 20°C (kg/litre)	0,932 ± 0,005
Miscibilité	miscible dans l'alcool et dans l'eau
Extrait sec (g/litre)	7 ± 1
Viscosité à 20°C en centipoises (m.Pa.s)	400 ± 100
Limite haute de température d'emploi	l'élévation de température entraîne une perte d'alcool et d'arômes par évaporation
Point d'éclair (°C)	26,0 ± 2,5

8. DONNÉES MICROBIOLOGIQUES (levures, moisissures, bactéries)

Non applicable (teneur en alcool suffisante pour garantir l'absence de tout micro-organisme dans le produit).

9. DONNÉES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes / 100 ml	
Energie	1168,6 kJ
	281,9 kcal
Matières grasses (g)	0,0
Glucides (g)	1,4
- dont fibres (g)	0,5
- dont sucres (g)	0,9
Protéines (g)	0,0
Sel (g)	0,0

Alimentation particulière :
Compatible avec : intolérance au lactose, intolérance au gluten, régime végétalien ou végétarien, allergie aux fruits à coques.

Teneur en alcool pur (g / 100 ml) 39,5

10. DONNÉES TOXICOLOGIQUES

101. MÉTAUX LOURDS	Teneurs	MÉTAUX LOURDS	Teneurs
Arsenic	< 3 mg/kg	Mercure	< 1 mg/kg
Plomb	< 0,5 mg/kg	Cadmium	< 1 mg/kg

102. RÉSIDUS DE PESTICIDES

Présence non détectée

103. OGM ET ÉTIQUETAGES

Ce produit :

- n'est pas un OGM
- ne contient pas d'OGM
- n'est pas produit à partir d'OGM
- ne contient pas d'ingrédients (y compris additifs et arômes) produits à partir d'OGM

En conséquence, ce produit n'est donc pas soumis à déclaration et/ou étiquetage (Règlements CE N° 1829/2003 et CE N° 1830/2003 et ses modifications).

104. DIOXINES

Produit non concerné (Règlement CE N° 1881/2006 et ses modifications).

105. TRAITEMENT PAR IONISATION

Ce produit ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.

106. PRÉSENCE/ABSENCE D'ALLERGÈNES (Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications)

Ce produit **contient** des fruits à coque (noisettes, amandes)

Ce produit **ne contient aucun des ingrédients suivants** :

- Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusque.

Ce produit ne contient aucun autre ingrédient que ceux listés dans le point 3 de la présente fiche technique.

11. DIVERS

Ce produit est élaboré et conditionné dans un site certifié ISO 9001 : 2015, ISO 22000 : 2005, ISO 14001 : 2015 et OHSAS 18001 : 2007

Ce produit répond aux exigences des réglementations européennes concernant notamment l'analyse des risques (méthode HACCP) et la traçabilité.

Fait à Saint-Barthélémy-d'Anjou, le 01/07/2019



Muriel GUELY
DIRECTRICE R&D

REMARQUE

Les informations et suggestions contenues dans ce document sont confidentielles.

Même si elles ont été rédigées avec le plus grand soin, elles n'impliquent pas notre responsabilité et sont données pour information seulement. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que les conditions d'utilisation sont appropriées, notamment en ce qui concerne les lois et réglementations en vigueur.

N.B. : La fiche de données de sécurité est disponible sur demande.