5 Rue des chèvrefeuilles
60100 CREIL FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 250213

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : **P1209** **Arôme naturel de vanille bourbon 4 %**

500 mL

Code barre : 3162050012093

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : *Arôme naturel de vanille bourbon*

Préparation liquide pour pâtisserie sur sirop de sucre

COMPOSITION

Sirop de sucre inverti, caramel aromatique, extrait de vanille Bourbon 4%: préparation aromatisante et substances aromatisantes naturelles

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	brune à noire
Goût - odeur :	Caractéristique de la vanille
Calibre :	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

produit exempté par l'annexe V du règlement 2011/1169/CE

Energie	1154	kJ
	276	kcal
Matières grasses	0	g
Dont acides gras saturés	0	g
Glucides	69	g
Dont sucres	69	g
Protéines	0	g
Fibres	0	g
Sel	0	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit :	36 mois	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Conservation :	A conserver à température ambiante et au sec. Après ouverture bien refermer pour une meilleur conservation	

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

S'utilise dilué dans votre préparation. Pour denrées alimentaires. Ne pas ingérer en l'état. Soluble dans l'eau. Agiter avant emploi.

20-25g pour 1kg/1L de préparation. Soluble dans l'eau. S'utilise dilué

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit :	**Aucun**	Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE
Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) :	**RAS**	
OGM :	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).	
Ionisation :	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).	