5 Rue des chèvrefeuilles
60100 CREIL FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Version : 241205

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

Code Produit : **P1402A** **ARÔME FLEUR D'ORANGER**

500mL

Code barre : 3162050014028

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : *Arôme fleur d'oranger*

L'arôme fleur d'oranger est obtenu par filtration d'eau et addition d'arôme fleur d'oranger.

Conseil gourmand : Le

COMPOSITION

Eau - substances aromatisantes -arome naturel- alcool 0,68% - antioxydant : alpha tocophérol (E307).

FRANCE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Liquide
Couleur :	Incolore
Goût - odeur :	typique de la fleur d'oranger
Calibre :	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

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

Energie	NA	kJ
	NA	kcal
Matières grasses	NA	g
Dont acides gras saturés	NA	g
Glucides	NA	g
Dont sucres	NA	g
Protéines	NA	g
Fibres	NA	g
Sel	NA	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 18 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : 0

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Pour denrées alimentaires, ne pas ingérer en l'état. S'utilise dilué. Soluble dans l'eau. Agitez avant emploi.

1 à 2 c. à soupe pour 0,5kg /L de préparation.

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) :	**aucun**	
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).	