



## Identification du produit

Nom du produit : AROME NATUREL ORIGAN

Référence : WLN 23423

## Règlementation

Règlement( CEE 1334/2008 ) Arôme naturel origan

Pour denrées alimentaires. Arôme à usage industriel, non destiné à être consommé en l'état.

## Description du produit

Aspect	liquide
Couleur	incolore à jaune pâle
Odeur et goût	caractéristique/characteristic

## Caractéristiques physico-chimiques

Densité (20/20)	0.938 - 0.958
Indice de Réfraction (20 C)	1.442 - 1.462
Titre Alcoométrique Volumique (%vol)	/

## Caractéristiques microbiologiques

Flore totale:	au regard de sa composition produit non favorable au développement bactérien charge max 1000ufc/g
Levures et moisissures selon plan de surveillance	au regard de sa composition produit non favorable au développement bactérien charge max 100ufc/g

## Applications

HUILE D'OLIVE Dosage : 20.000 G/KG - SAUCE BECHAMEL Dosage : 4.000 G/KG

## Composition

Solvants,supports,additifs et ingrédients	:
*support: triglycerides d'acides gras C8+C10	96.00 % p/p
*substance limitée: thuyone naturelle	40.00 mg/Kg
*substance limitée: estragol naturel	4.00 mg/Kg
*substance limitée: methyl eugenol naturel	4.00 mg/Kg
Agents aromatisants	:
*Préparations aromatisantes	-

## Conservation

DLUO (mois)	12
Température stockage	+4 C+25 C



Expressions Aromatiques  
Zone Industrielle de l'Argile  
460/112 avenue de la Quiéra  
06370 Mouans-Sartoux FRANCE

FT - WLN 23423

FICHE TECHNIQUE

## Identification du produit

Nom du produit : AROME NATUREL ORIGAN

Référence : WLN 23423

## Origine

Arôme fabriqué en France

## Attestation allergènes (Annexe II règlement CEE 1169/2011)

### Tableau des allergènes : libellé , étiquetage, composant(s)

1 - Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leur hybrides) et dérivés	Non
2 - Crustacés et les produits à base de crustacés	Non
3 - Œufs et les produits à base d'œufs	Non
4 - Poissons et les produits à base de poissons	Non
5 - Arachides et les produits à base d'arachides	Non
6 - Soja et produits à base de soja	Non
7 - Lait et produits à base de lait (lactose inclus)	Non
8-Fruits à coques (amande, noisette, noix, pistaches, noix de cajou, pécan, brésil, macadamia, Queensland), et dérivés	Non
9 - Céleri et produits à base de céleri	Non
10 - Moutarde et produits à base de moutarde	Non
11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Non
12 - Anhydride sulfureux et sulfite exprimés en SO2	Non
13 - Lupin et dérivés du lupin	Non
14 - Mollusques et dérivés des mollusques	Non

## Attestation OGM(1829/2003 - 1830/2003/EC)

Ne nécessite pas d'étiquetage supplémentaire relatif aux organismes génétiquement modifiés.

## Attestation de non ionisation

Le produit n'a été soumis à aucun traitement ionisant.

Date édition : 30/11/2021      Date création : 30/11/2021      Date révision: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_      Version : 00  
Client : 4118653564      CLIENT E-COMMERCE

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances. Elles vous permettent d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur. Le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit sans se conformer aux informations de cette fiche.