

**DIVAROME ARÔME CARAÏBIA R1369B**
**Informations produit**
**Numéro d'article**
**413320**
**Dénomination commerciale**

Préparation aromatisante

**Liste des ingrédients**

Préparations aromatisantes, substances aromatisantes, sirop de sucre inverti, eau, gomme arabique E414, monopropylène glycol (7,5%), acidifiant E330 (0,3%), conservateur E211 (0,1%)

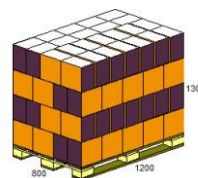
**Informations sur l'emballage et le stockage**
**Emballages**
Sorte d'emballage  
 emballage primaire  
 emballage secondaire  
 emballage tertiaire

Type d'emballage  
 bouteille  
 étui  
 carton

Matière d'emballage  
 PET  
 plastique  
 carton

**Dimensions**

CU: Poids net total :	0,640 kgs
CU: Poids brut total :	0,738 kgs
CU: Longueur en mm :	-
CU: Largeur en mm :	0,065
CU: Hauteur en mm :	0,260
CU: EAN	5410093153302
EDU: Poids net total	3,840 kgs
EDU: Poids brut total	4,658 kgs
EDU: Longueur en mm	0,240
EDU: Largeur en mm	0,160
EDU: Hauteur en mm	0,290
EDU : EAN	5410093153319



PAL: Poids net total	368,64 kgs
PAL: Poids brut total	462,16 kgs
PAL: Longueur en mm	1,0
PAL: Largeur en mm	1,2
PAL: Hauteur en mm	1,3
Palettisation	4 couches de 24 cartons de 6 bouteilles = 96 colis / palette (576 bouteilles / palette)

**Stockage**

Pour préserver sa qualité optimale, les bouteilles sont teintées en PET. Nous suggérons :

- Avant ouverture : à conserver entre +10°C et +25°C, au sec, à l'abri de l'air et de la lumière.
- Après ouverture : à conserver au frais entre +4°C et +8°C. Consommer rapidement après ouverture.

Agiter avant emploi.

Durée de conservation

12 mois

 Date limite d'utilisation optimale (JJ-MM-AAAA) + Heure de conditionnement  
 + N° de machine de suremballage

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect : liquide

Odeur : caractéristique

Goût : caractéristique

Couleur : brune

### Informations nutritionnelles / 100 g

Paramètres	Pour 100g
Valeur énergétique (kj)	1088
Valeur énergétique (kcal)	260
Matières grasses (g)	/
dont acides gras saturés (g)	/
Glucides (g)	64
dont sucres (g)	56
Protéines (g)	/
Sel (mg)	40
Fibres (g)	1

### Caractéristiques Chimiques/Physiques

Densité (à 20°C)	1,280 +/- 0,010
Valeur réfractométrique(à 20°C)	62,0 +/- 0,5
pH	3,0 +/- 0,5

### Caractéristiques Microbiologiques

Germes aerobies mésophiles	< 1000 ufc/g
Levures, moisissures	< 100 ufc/g

### Informations générales

Végétarien	oui
Végétalien	oui
Végétale	oui
Sans soya	oui

### Ingrédients pouvant faire l'objet d'une déclaration dans l'aliment (2)

gluten	absence
froment	absence
seigle	absence
orge	absence
avoine	absence
épeautre	absence
kamut	absence
crustacés	absence
oeuf	absence
poisson	absence
arachides	absence
arachides contenant des protéines	absence
huile d'arachide	absence
soja	absence
protéines de soja	absence

lécithine de soja	absence
lait	absence
protéines de lait	absence
lactose	absence
noix	absence
noix contenant des protéines	absence
amandes	absence
noisettes	absence
noix de cajou	absence
noix de pécan	absence
noix du Brésil	absence
noix de pistache	absence
noix de macadamia	absence
huile de noix	absence
céleri	absence
moutarde	absence
sésame	absence
sésame contenant des protéines	absence
huile de sésame	absence
sulphite	absence
lupin	absence
mollusques	absence
SO2 et sulfites à la concentration de 10 mg/kg en SO2 ou plus	absence
lactose	absence
cacao	absence
glutamate	absence
poulet	absence
coriandre	absence
maïs	absence
légumes secs	absence
bœuf	absence
porc	absence
carotte	absence

- La présence d'ingrédients particuliers est systématiquement indiquée au mieux de nos connaissances à la date de réalisation de la fiche technique
- Ne contient pas d'ingrédients et/ou additifs OGM qui soient sujet à étiquetage, conformément aux exigences des réglementations 1829/2003 et 1830/2003.

### **Conseils d'utilisation pour pâtisserie :**

Domaines d'utilisation : pâtisserie, biscuiterie et glacerie (sous réserve de vérification de la conformité de l'application avec les règlements en vigueur dans le pays concerné).

Si la recette comporte de la matière grasse, veiller à toujours mélanger les arômes avec celle-ci afin de mieux fixer les parfums et les saveurs. Lors de la cuisson des pâtisseries, près de 40% de l'intensité aromatique se volatilisent. Augmenter alors d'autant la quantité.

Dosage indicatif : 1% p/p  
 Test de dégustation : 10g d'arôme dans 1l d'eau sucrée.

Agiter avant emploi.  
 Bien refermer les bouteilles après utilisation car les arômes sont volatiles.

Aromatisation de denrées alimentaires. Utilisation limitée. Produit destiné à un usage industriel ou artisanal. Ne pas consommer en l'état

---

Siège Social : VANDEMOORTELE LIPIDS FRANCE – SAS au capital de 13 196 587 € - Le Haut-Montigné – 35370 TORCE

Service Commercial : VANDEMOORTELE LIPIDS FRANCE – 2<sup>e</sup> étage - 9 rue du Vieux Pont – CS 60034 – 92735 NANTERRE CEDEX

Les données susdites sont d'après nous correctes au moment de l'édition.  
 Des recommandations concernant l'utilisation de ce produit, comme matière première, dans un produit fini peuvent être communiqués mais n'engendrent pas notre responsabilité.