



FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION DU PRODUIT	Arôme jasmin Ni
REFERENCE	jasmin MF 13229
STATUT LEGAL (1334/2008/CEE)	Arôme naturel (production : Egypte)
ASPECT	Liquide jaune ambré à brun clair
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES	Odeurs et saveurs caractéristiques jasmin
DENSITE	0.930 à 0.960
INDICE DE REFRACTION	
COMPOSITION / AGENTS AROMATISATION	Huile de tournesol, absolu de jasmin, extrait naturel, antioxydant
AUTRES INGREDIENTS	
SUPPORT	Huile de tournesol
DEGRE ALCOOLIQUE	0%
HYDROSOLUBILITE	Non
LIPOSOLUBILITE	Bonne
DOSAGE CONSEILLE	Entre 0.5 et 1% maximum
POINT ECLAIR	+ 90° C
CONSERVATION	DLUO de 14 mois dans son emballage d'origine à l'abri de l'air et de la lumière dans un endroit tempéré (20° C environ)
LEGISLATION	Conforme à la directive C.E.E. N°88-388
ALLERGENES ALIMENTAIRES	Conforme aux directives 2003/89/CEE et 2007/68/CEE
STATUT OGM	Selon les réglementations CE 1829 1830/2003 ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
E.S.B / DIOXINE	Non concerné car aucun dérivé issu d'animaux
SOJA / DERIVE	Néant
MAÏS / DERIVE	Néant

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Des différences relatives aux données physico-chimiques pouvant intervenir selon les récoltes et approvisionnements en matières premières, nous nous réservons le droit de modifier la présente fiche technique. Dans un tel cas, les modifications supportées vous seront communiquées dans les plus brefs délais. Le non-respect des conditions de stockage susmentionnées peut entraîner une détérioration de la qualité de nos produits