



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

558 allée des parfums, Z.A. de la Festre Sud

Route de Grasse

06530 SAINT CÉZAIRE/SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : www.diffusions-aromatiques.fr Mail : contact@diffusions-aromatiques.fr

Edité le : 25/05/2021 par MGR

Technical Data Sheet

MYRTILLE INFUSION 21°

Manufacture SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference : MYRTILLE INFUSION 21°

Description

MODE OF OBTAINING : Natural infusion derived from maceration of raspberries in neutral alcohol of agricultural origin

ALCOHOL CONTENT (% vol) : ETHANOL 21% Vol

GRADE : Naturelle

LABELLING : Préparation aromatisante OU Arôme naturel de myrtille

RECOMMENDATION :

DONNEES ANALYTIQUES

TASTE : Blueberry characteristic

Appearance : Liquid

Color : Dark red

ODOR : Characteristic of the Blueberry; alcoholic

Relative density (d₂₀/20) : 0.990

Flash point : 26°

PH : 3,8 +/- 0,5 (à 20°c)

DONNEES NUTRITIONELLES : valeur énergétique (kcal par 100 ml) 193 ; valeur énergétique (kj par 100 ml) 801 ; lipides (g par 100 ml) 0,3 dont acides gras saturés (g / 100 ml) 0,01; glucides (g par 100 ml) 5,7 dont sucres (g par 100 ml) 3,9 ; protéines (g par 100 ml) 0,5 ; sodium (mg pour 100 ml) 1,2

DONNEES REGLEMENTAIRES

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS : Pas de risque de développement microbien en raison du degré alcoolique

Specification Data

REVISION DATE : 21/05/2019

Shelf life : Beverages grading 10% vol or more of alcohol are exempt from a shelf life, Article 9 (5) Directive 2000/13/EC. To ensure that the infusion retains all its organoleptic properties, we recommend using it within 6 months.

Storage conditions : Ambient temperature (ideal conditions: 5 °c to 20 °c)

LEGISLATION :

n° d'enregistrement REACH : Exempted (food grade only)

C.A.S : Non applicable