



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 : 04/06/2021 par MGR

Fiche Technique

FRAISE ALCOOLAT

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: FRAISE ALCOOLAT

DESCRIPTION

QUALITE : Arôme naturel
NOM INCI : FRAGARIA ANANASSA FRUIT EXTRACT
MODE D'OBTENTION : Macération de fraises (*Fragaria ananassa*) dans une solution hydro-alcoolique suivie d'une distillation
ETIQUETAGE CONSEILLE : « Extrait de fraise » ou « Arôme naturel de fraise » ou « Arôme fraise » ou « Arôme »

DONNEES ANALYTIQUES

Apparence : Liquide
Odeur : Caractéristique de la fraise
POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND
Indice de réfraction 20°C : nd
Densité relative (d20/20) : [0.912 ; 0.932]
Couleur : Incolore à jaune pâle
Point éclair : 25° (+/- 5°)
Solubilité(s) : ND
Titre Alcoométrique : 54° (+/-)

DONNEES REGLEMENTAIRES

ALIMENTARITE : Oui
SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS : /
SOLVANTS (%) : Ethanol (cas n° 64-17-5) +/- 54%

DONNEES TECHNIQUES

Durée de vie : 12 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.
Conditions de conservation : Stocker les produits dans des bidons, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.
DATE DE REVISION : 17/03/2020

LEGISLATION :

EINECS : NA
n° d'enregistrement REACH : Exempted (manufacture or imported <1t/year)
C.A.S : NA