



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

Fiche Technique

MYRTILLE INFUSION 21°

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: MYRTILLE INFUSION 21°

DESCRIPTION

MODE D'OBTENTION : Infusion naturelle issue de la macération des myrtilles (sauvage) dans l'alcool neutre surfin d'origine agricole

ALCOOL CONTENU (% vol) : Degré alcoolique à 20°C : 29,5% v/v (+/- 0,2) ETHANOL

QUALITE : Naturelle

ETIQUETAGE CONSEILLE : Préparation aromatisante OU Arôme naturel de myrtille

DONNEES ANALYTIQUES

GOUT : Caractéristique de la Myrtille

Apparence : Liquide

Couleur : Rouge foncé

Odeur : Caractéristique de la Myrtille ; notes franches et fruités

Densité relative (d20/20) : [0.975 ; 0.985]

Point éclair : 29°

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Pas de risque de développement microbien en raison du degré alcoolique

DONNEES TECHNIQUES

DATE DE REVISION : 12/05/2020

Durée de vie : Les boissons titrant 10%vol ou plus d'alcool sont dispensées d'une date de durée de vie. Article 9 paragraphe 5 directive 2000/13/CE. Afin que l'infusion garde toutes ses propriétés organoleptiques, nous conseillons de l'utiliser dans les 6 mois.

Conditions de conservation : Température ambiante (conditions idéales : 5°C à 20°C)

LEGISLATION :

n° d'enregistrement REACH : Exempted (food grade only)
C.A.S : Non applicable