



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 13/01/2022 par AG

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-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

Fiche Technique

MOUTARDE OLEORESINE 1-2%

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: MOUTARDE OLEORESINE 1-2%

DESCRIPTION

MODE D'OBTENTION : Oléorésine de moutarde obtenue par la standardisation de l'huile de moutarde (provenant de l'hydrodistillation des graines séchées broyées de Brassica Juncea) avec de l'huile de moutarde raffinée

QUALITE : Naturelle

NOM BOTANIQUE : Brassica Juncea

PAYS DE FABRICATION : Sur demande, selon les lots

DONNEES ANALYTIQUES

GOUT : De moutarde

Couleur : Incolore à jaune clair

Point éclair : ND

DONNEES NUTRITIONELLES : Sur demande

POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND

Indice de réfraction 20°C : NA

Densité relative (d20/20) : NA

Solubilité(s) : Soluble dans les huiles

HUILES VOLATILES : 1 - 2%

DONNEES REGLEMENTAIRES

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Comptage totale: <1000 UFC/ml ; Levures et moisissures <100 UFC/ml ; Salmonella Abs/25g ; E.Coli Abs/3g

ALLERGENES ALIMENTAIRES : Règlement 1169/2011 CE : OUI - 100% ALLERGENE ALIMENTAIRE

ALIMENTARITE : OUI

INFORMATION ETHIQUE : KOSHER / HALAL (selon les lots ; sur demande)

TERPENOIDES : Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol

ANTIOXYDANTS : /

CONSERVATEUR : /

DONNEES TECHNIQUES

Durée de vie : 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.

Conditions de conservation : Stocker les produits dans leurs bidons d'origine, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais.

DATE DE REVISION : 13/01/2022

METAUX LOURDS : As<3mg/kg; Pb<10mg/kg; Cd<1mg/kg; Hg<1mg/kg

MOUTARDE OLEORESINE 1-2%

LEGISLATION :

EINECS : 232-358-0

n° d'enregistrement REACH : Exempted Food only

C.A.S : 8007-40-7