



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 26/04/2022 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 5-6%

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: MOUTARDE OLEORESINE 5-6%

DESCRIPTION

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

QUALITE : 100% Naturelle - Sur support huile de moutarde raffinée 93-95%

NOM BOTANIQUE : Brassica Juncea

PAYS DE FABRICATION : Sur demande, selon les lots

DONNEES ANALYTIQUES

GOUT : De moutarde

Couleur : Incolore à jaune clair

Point éclair : 54°C

DONNEES NUTRITIONELLES : ND

POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND

Indice de réfraction 20°C : NA

Densité relative (d20/20) : NA

Solubilité(s) : Soluble dans les huiles

HUILES VOLATILES : 5 - 6% (AITC) composés volatils sur huile de moutarde

Apparence : Liquide

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 : 26/04/2022

MOUTARDE OLEORESINE 5-6%

LEGISLATION :

EINECS : 232-358-0

n° d'enregistrement REACH : Exempted Food only

C.A.S : 8007-40-7