



SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

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

Edité le : 01/10/2021 par AG

Fiche Technique

NOISETTE OLEORESINE

Fournisseur SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: NOISETTE OLEORESINE

DESCRIPTION

NOM INCI : CORYLUS AVELLANA SEED EXTRACT
MODE D'OBTENTION : Macération de noisettes grillées broyées dans une solution hydro-alcoolique puis élimination du solvant
NOM BOTANIQUE : Corylus avellana L. (fam. Betulaceae)
QUALITE : Naturelle
PAYS DE FABRICATION : Sur demande
ETIQUETAGE CONSEILLE : « Extrait de noisette » ou « Arôme naturel de noisette » ou « Arôme noisette » ou « Arôme »

DONNEES ANALYTIQUES

Apparence : Pâteux, visqueux
Odeur : Caractéristique de la noisette
POUVOIR ROTATOIRE (°) : ND
Indice de réfraction 20°C : NA
Densité relative (d20/20) : NA
Couleur : Brun
Point éclair : >60°C
Solubilité(s) : ND
INDICE DE PEROXYDES : Sur demande
BRIX 20°C : Extrait sec : >ou = 80%

DONNEES REGLEMENTAIRES

ALIMENTARITE : OUI
INFORMATION ETHIQUE : KOSHER / HALAL (sur demande)
TERPENOIDES : Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol
ALLERGENES ALIMENTAIRES : FRUITS A COQUES ET DERIVES : Présence (Noisettes)
SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS : Ethanol <1%

DONNEES TECHNIQUES

Durée de vie : 24 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 : 30/09/2021

NOISETTE OLEORESINE

LEGISLATION :

n° d'enregistrement REACH : Food only (exempted)

EINECS : 281-667-7

FEMA : ND

C.A.S : 84012-21-5