

FICHE TECHNIQUE

Préparée par : Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création 11/03/2020
Date de mise à jour : 11/03/2020

Entreprise : AROMANDISE SARL
ZAC Parc Eurêka 140, rue des Walkyries 34000 Montpellier - France
Siret : 41198698700021 RC : Montpellier TVAIC : FR68411986987 NAF : 2042Z
Tel : +33 (0)499 58 32 70 www.aromandise.com



Désignation produit : HBE61
Ciao le sucre Erythritol

Poids net : 300g

Composition :

| Ingrédients |
|---------------------------------|
| 100% erythritol (origine Chine) |

* Produit issu de l'agriculture biologique

Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

Caractéristiques :

Organoleptiques : Odeur neutre, goût sucré frais

Apparence : cristaux blanc translucide, type sucre

Mode de culture : Agriculture biologique

Applications : Alternative au sucre. Edulcorant de table à base d'érythritol issu de la fermentation de maïs bio

Tableau nutritionnel : Valeur calorique selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011 et issue d'une analyse

| Déclaration nutritionnelle pour 100g / Nutrition declaration for 100g | |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|
| Energie / Energy | 0 kJ / 0 kcal |
| Matières grasses / Fats | 0 g |
| dont acides gras saturés / including saturated fatty acids | 0 g |
| Glucides / Carbohydrates | 100 g |
| dont sucres / including sugars | 0 g |
| dont polyols / including polyols | 100 g |
| Protéines / Proteins | 0 g |
| Sel / Salt | 0 g |

Procédé de fabrication : Fermentation de glucose, cristallisation

Ph : $5 \leq X \leq 7$

Microbiologie :

Nombre de bactéries

Valeur de référence

$<3 \times 10^2 / g$

Coliformes

$<3 \times 10^{-1} / g$

Levures et Moisissures

$<1 \times 10^2 / g$

Pathogènes (Salmonelle, Staphylococcus aureus, Streptocoque bêta-hémolytique, Shigelles)

Non détection

Statut OGM : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 9

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Pesticides : Conforme au règlement (CE) N° 396/2005.

Métaux lourds : Conforme au règlement (CE) n° 1881/2006.

Allergènes : Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011).

Ionisation : Conforme au règlement (CE) n°834/2007 - Article 10.

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec; entre +5°C et +30°C; dans le sac et l'emballage d'origine

DDM max : 23 mois

DDM garantie : 6 mois

Emballage :

Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC: Sachet kraft compostable en papier et film biosourcé.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

Migration Bisphénol A : Revêtement non concerné (pas PVC ni polycarbonate)

Certification :

Certification bio : FR-BIO-10