

FICHE TECHNIQUE

Préparée par :

Clément GROLLEAU
clement@aromandise.com

Date de création

09/12/2019

Date de mise à jour :

09/12/2019

Entreprise :

AROMANDISE SARL
ZAC Parc Euréka 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

AROMANDISE

Désignation produit :

Gel d'aloé vera Citron vert (ALOA02)

Poids net :

50CL

Aspect :

Liquide

Couleur :

Translucide, jaune clair

Composition :

Ingrédient
pulpe pressée d'Aloé vera* (Aloe barbadensis Mill.) 99,6%
antioxydant : acide citrique
Cristaux HE Citron vert* 0,2%
épaississant : gomme xanthane

* Produits issus de l'agriculture biologique

Statut légal :

Denrée alimentaire consommable en l'état, certifiée biologique selon Règlement (CE) N°834/2007.

Caractéristiques :

Organoleptiques : Goût et odeur : citron vert

Mode de culture : Agriculture biologique

Applications : Gel à boire

Valeurs nutritionnelles :

Valeur calorique calculée selon indications du Reg. (CE) INCO 1169/2011

Analyse pour 100g / Analysis for 100g	
Energie / Energy	29 kJ/ 7 kcal
Matières grasses / Fats	0 g
dont acides gras saturés / including saturated fatty acids	0 g
Glucides / Carbohydrates	3,3 g
dont sucres / including sugars	3,3 g
Fibres / Fiber	1 g
Protéines / Proteins	0 g
Sel / Salt	0 g

Procédés de fabrication :

Réception matières premières, filtration, mise en cuve, assemblage, pasteurisation, embouteillage, capsulage, étiquetage, stockage, expédition.

Pureté :

Taux de pureté ≥ 98%

Taux d'impureté ≤ 2%

Aucun corps étranger : pierre, terre, insecte, verre, métal, végétal présentant une toxicité.

Pesticide :

Interdiction d'usage des pesticides.

Analyses : Le produit ne contient pas plus de 0,01mg/kg d'une substance pesticide à l'analyse.
Pas plus de 2 substances pesticides dans le produit.

Statut OGM :

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

Ionisation :

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

Allergènes :

Absence des allergènes listés (INCO CE/1169/2011) dans la recette.

Conservation :

Avant ouverture, à conserver au sec à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours.

En cas de stockage inadapté, le gel peut commencer à jaunir.

Ce phénomène naturel n'altère pas la qualité du produit.

DLUO max : 23 mois

DLUO garantie : 6 mois

Emballage :

Conforme au règlement 1935/2004 et modifications

UVC : Bouteille verre et son bouchon. Adapté au contact alimentaire.

Migration phtallates : Non analysé ; matériel non concerné

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

Certification :

Certification bio : FR-BIO-10