



BARDINET

AROME ORANGER	37212
	Version du 26/11/2015

Définition du produit

Préparation à base d'un arôme eau de fleur d'oranger et d'arôme citron (arôme naturel)

Conditions d'utilisation

Usage réservé aux professionnels pour les préparations alimentaires.

Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes

Ingrédients

Ingrédients	%	Origine	Origine géographique
Eau	≈ 97	Minérale	France
Arôme oranger	≈ 1.6	Végétale / Synthèse	France
Alcool neutre	≈ 1	Canne, Betterave	France
Arôme naturel	<0.1	Végétale	Europe

Additifs

Additifs	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Acide citrique (E330)	1,5%	–	Biotechnologie	Europe

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Arômes, dont arôme naturel

Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : liquide
- Couleur : légèrement trouble, possibles remontées huileuses en surface
- Flaveur : caractéristique de la fleur d'oranger

Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristiques physico-chimiques	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	997	± 5	

Caractéristiques microbiologiques

- Levures (pour 10 g) 10 maxi
- Moisissures (pour 10 g) 10 maxi

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	6 Kcal 23 KJ	Protéines (g)	0	Glucides - sucres (g)	0
Graisses (g)	0	Fibres (g)	0	Sel (g)	0

Conditions de stockage

Température ambiante, de préférence inférieure à 18°C avant ouverture.

Température comprise entre 4°C et 8°C après ouverture re. Protéger de l'air et de la lumière

Durée de conservation optimale

12 mois à partir de la date de fabrication et avant ouverture du contenant

7 jours après ouverture

Légende : Contrôler sur chaque lot



BARDINET

AROME ORANGER	37212
	Version du 26/11/2015

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NON	OUI	OUI
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium (Régilisse)	NON	OUI	OUI
Autres			
OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné		
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné		
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Régimes alimentaires			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certification Casher	NON		
Certification Halal	NON		