



# Meilleur du Chef

ZAC de Maignon  
5, Rue maryse Bastié  
64600 ANGLET - FRANCE  
TEL. 05 59 24 54 48 - FAX. 05 59 22 10 31  
<http://www.meilleurduchef.com>

## FICHE TECHNIQUE

DESIGNATION DU PRODUIT : SAVEUR RHUM

REFERENCE : RH-54

APPELLATION LEGALE, ETIQUETAGE (U.E.) : ARÔME

ASPECT : LIQUIDE BRUN

PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES : ODEURS ET SAVEURS CARACTERISTIQUES DU RHUM VIEUX

DENSITE ( 20°C ) : 1.15 +/- 0.05

COMPOSITION : SUBSTANCES AROMATISANTES IDENTIQUES AUX NATURELLES, PREPARATIONS AROMATISANTES NATURELLES.

ADDITIFS :

ACIDE CITRIQUE E 330 (additif technologique sans fonction dans le produit fini, ne pas déclarer).

SUPPORTS : PROPYLENE GLYCOL (50%), SIROP DE SUCRE, ALCOOL.

DEGRE ALCOOLIQUE : 1.19% +/- 1°

HYDROSOLUBILITE : BONNE

LIPOSOLUBILITE : NON

DOSAGE CONSEILLE : ENTRE 0.1 ET 0.5 % MAXIMUM

POINT ECLAIR : +90° C

CONSERVATION : DIX HUIT MOIS MINIMUM DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE A L'ABRI DE L'AIR ET DE LA LUMIERE DANS UN ENDROIT TEMPERE (18° C ENVIRON).

LEGISLATION : CONFORME A LA DIRECTIVE EUROPEENNE N°88/388/CEE

pH : /

GLUTAMATE : NEANT

O.G.M. : NEANT

SOJA OU DERIVE : ABSENCE

MAÏS OU DERIVE : ABSENCE

En conséquence, aucune mention supplémentaire d'étiquetage n'est à faire apparaître dans la liste des ingrédients.

ALLERGENES - Liste codex alimentarius / iofi / ania, Directives 2003/89/CE et 2005/26/CE : NEANT

Présence de propylène glycol dont la teneur est limitée en Europe à 3g/kg dans le produit fini ( boissons : 1g /litre ).  
Arôme alimentaire à usage professionnel, ne pas consommer en l'état. Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application. Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information.