

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Arôme vanille pâtisserie

**Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles PET

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Eau osmosée, Sucre Cristallisé, Propylène glycol, Glycérine Naturelle, vanilline, arômes, colorant caramel E150b

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre Christallisé	France
Propylène Glycol	France
Eau Osmosée	France
Glycérine Naturelle	France
Arômes	France
Vanilline	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 16]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 33021090 - Mélanges de substances odoriférantes et mélanges, y.c. les solutions alcooliques, à base d'une ou de plusieurs de ces substances, des types utilisés comme matières de base pour les industrie

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Densité	1.171 (0. 005)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir la bouteille. Verser quelques gouttes dans la préparation en cours pour la parfumer et la colorer (brun à jaune, selon la concentration). Prévoir 5 à 10 g /kg de masse ou liquide à parfumer. Un sous-dosage fait perdre l'intérêt de l'aromatisation, un surdosage peut rendre la préparation écoeurante. Idéal pour aromatiser des glaces, crèmes, entremets, mousses, appareils à biscuits, crèmes et gâteaux de céréales. Peut être utilisé dans les sauces salées d'accompagnement des viandes blanches, poissons et fruits de mer, pour apporter une touche exotique. Bien refermer la bouteille et la réserver au frais après utilisation (entre 8 et 15°C) pour conserver le potentiel aromatique de l'arôme vanille. Rendement : 5 à 10 g par kg de masse. Soit de 120 à 240 kg de préparation à aromatiser.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
825	194	0.5	0.5	48.5	29.9	0.5	0.2	0.07

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.40

**Type de matières grasses :** Aucune



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Arôme vanille en bouteille 1 L MARMITON

Article : 11712

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.73	6	Bouteille		255x170x304	3455167610963
Bouteille	1	1.12	1	Bouteille			3455167610864
Litre	1	0	1	Bouteille			
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Couche	126	0	126	Bouteille	21		
Palette	630	0	630	Bouteille	105	1200x800x1670	
Pièce	1	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1