

FICHE TECHNIQUE

ARÔME FLEUR D'ORANGER

Code produit	DJ141
Aspect	Liquide incolore à jaune pâle à l'odeur et au goût fleur d'oranger
Solubilité	Soluble dans l'eau
Dosage	Boissons : 0,1% max - Autre : 0,3% max dans le produit fini. Note : Le dosage peut varier suivant l'application.
Propriétés physiques	Densité à 20°C : 1,031 +/- 0.05 Indice de réfraction à 20°C : 1,434 +/- 0.02 Alcool : N/A Point éclair : >100°C
Partie aromatisante	Substances aromatisantes
Partie non aromatisante	Propylene glycol E1520 (94%)
Entreposage	Le produit devra être placé dans un endroit sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière, et dans son emballage original. Sous ces conditions l'arôme restera stable pendant 24 mois.
Recommandation d'étiquetage	Arôme, ou Arôme fleur d'oranger (selon règlement CE 1334/2008)
Législation	Conforme au règlement CE 1334/2008 (pour les arômes)
Biocompatibilité	Ce produit n'est pas biocompatible

Date de mise à jour :10/09/2025

Note : Arôme alimentaire pour utilisation industrielle. Toute spécification a été rédigée à notre meilleure connaissance à la date indiquée. Il est en fait la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer des conditions et possibilités d'usage de l'arôme, en particulier concernant les conditions et réglementations requises par la loi. En cas de contestation seulement les textes légaux appropriés, à la date d'établissement de ce document, seront d'application.

ARÔME FLEUR D'ORANGER

CODE PRODUIT: DJ141

Sources connues ou déclarées d'allergies ou d'intolérances alimentaires conformément au Règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Dans le tableau ci-dessous, nous avons indiqué par "Oui" les composés que nous savons être présents et par "Non" ceux que nous présumons absents.

Les informations suivantes sont données au meilleur de nos connaissances actuelles.

Allergène ou produits dérivés	Présence de l'allergène ou produits dérivés Oui / Non
Céréales contenant du gluten	Non
Crustacés	Non
Œufs	Non
Poissons	Non
Arachides	Non
Soja	Non
Lait	Non
Fruits à coque	Non
Céleri	Non
Moutarde	Non
Graines de sésame	Non
Dioxyde de soufre et sulfites	Non
Lupin	Non
Mollusque	Non

Caractéristiques microbiologiques :

Nos produits sont stabilisés microbiologiquement. Au regard de leur faible charge microbiologique, nous n'effectuons pas d'analyses.

Date de mise à jour: 10/09/2025



ARÔME FLEUR D'ORANGER

CODE PRODUIT: DJ141

Substances limitées (Annexe III du Règlement CE 1334/2008)

/

Conformité du conditionnement

Le conditionnement des produits est conforme à la réglementation européenne en vigueur (notamment aux règlements CE 1935/2004 et UE 2020/1245).

Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) - Directives CE 1829/2003 - CE 1830/2003 - CE 298/2008

Cet arôme ne contient pas d'ingrédients OGM ni d'ingrédients dérivés d'OGM et n'est entré en contact avec aucun OGM durant le processus de fabrication.

Métaux lourds

Ce produit est conforme au règlement (CE) 915/2023 fixant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Pesticides

Ce produit est conforme au règlement (CE) 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

Traitement ionisant

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et est conforme aux directives CE 1999/2 et CE 1999/3 concernant les denrées alimentaires et les ingrédients alimentaires traités par rayonnements ionisants.

Nanotechnologie

Ce produit n'implique pas d'ingrédients qui se présentent sous la forme de nanomatériaux tels que définis par le règlement (UE) 1169/2011.

Date de mise à jour: 10/09/2025

Version :2.1