

FICHE TECHNIQUE

**EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO
TUNISIE 750G
REF. NO41837**



Dénomination légale

Eau distillée de fleurs d'oranger biologique

Caractéristiques produit

Ingrédients : eau de fleur d'oranger*, acidifiant: acide citrique (E330) (*) produit issu de l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01.

Appellation : Eau de fleur d'oranger

Catégorie de produit : préparation aromatisante en accord avec la Règlementation Européenne CE no 1334/2008.

Flours d'Oranger

Variété botanique : *Citrus aurantium amara*

Origine géographique : Tunisie

Description

Développée avec des fleurs de bigaradiers méticuleusement distillées, l'eau de fleur d'oranger bio aromatisera instantanément vos créations en libérant des notes subtiles d'agrumes et de fleurs blanches, le parfum de sa terre d'origine en Tunisie.

Usages

Utilisation en food service pour toutes les applications en pâtisserie, chocolaterie, glacerie, restauration, confiserie.

Dosage recommandé, 20-40g/kg.

Caractéristiques techniques et physico-chimiques

Caractéristique	Valeur cible
Couleur	Incolore à jaune pâle, possible légère opalescence
Goût odeur	Notes subtiles d'agrumes et de fleurs blanches
Forme	Liquide
Densité	1 +/-0,005
Taux d'essence	> 300 mg/L
Matières étrangères	Absence
Allergènes	Absence

Caractéristiques microbiologiques

Microorganismes	Valeur cible
Salmonelle :	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g
Flore Totale 30°C – 72 h	< 50 000 UFC/g
Levures	< 100 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g
Entérobactéries présumées à 30°C	< 100 UFC/g



**EAU DE FLEUR D'ORANGER BIO
TUNISIE 750G
REF. NO41837**



Valeurs nutritionnelle pour 100g

Valeurs énergétique	0 KJ 0 Kcal
Proteines	0 g
Matière grasses dont acides gras saturés	0 g 0 g
Glucides dont sucres	0 g 0 g
Sel	0 g

Conditionnement

Type d'emballage	Matériau	Dimensions (mm)	Poids net (Kg)	Poids brut (Kg)	Contenu
Bouteille Bleue	PET recyclé de qualité alimentaire	H280 x Ø75	0,75	0,802	750 g d'Eau de Fleur d'Oranger/ bouteille
Carton de regroupement	Carton	241x165x299	4,5	5,1	6 x 750 g

Conservation

Conditions de conservation :

A conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Après ouverture peut se conserver à 4°C pendant 3 mois.

Durée de vie du produit :

12

Certification Biologique

Produit issu de l'Agriculture Biologique

La fabrication du produit est certifiée Bio par Ecocert FR-BIO-01 selon le règlement CE n ° 834/2007

Garantie Non-OGM

Nous certifions que le produit n'a subi aucune modification génétique conformément à la réglementation Européenne UE n°1829/2003, n°1830/2003 et leurs amendements.

Garantie Non-ionisation

Nous certifions que le produit n'est pas ionisé.

Dernière Mise à jour

Validée par : Responsable Qualité

Date :

27/01/2023