



EAN13: 3274490970137

Mis à jour le : 17/01/2005

Indice de révision: 3

Référence produit: 97013

Nomenclature douanière:

FICHE TECHNIQUE

Sirop d'Anis

DESIGNATION

SIROP D'ANIS Marie Bouchard 1L

COMPOSITION

Sucre, eau, arôme naturel d'anis, infusion de réglisse, sans colorant.

LEGISLATION

Conforme à la législation en vigueur sur les sirops. (Décret 92-818 du 18/08/1992 complété par le décret 97-914 du 30/09/97)

CARACTERISTIQUES

Organoleptiques

Couleur Jaune très pâle
Aspect Liquide opaque
Odeur Caractéristique de l'anis
Saveur Sucrée, caractéristique de l'anis

Physicochimie

Brix réfractométrique (%)	56 +/- 1	<i>Mesure du taux de sucre par réfractométrie</i>
Densité à 20°C	1.26 +/- 0.005	
pH (Unité pH)	6.4 +/- 0.5	
Taux de sucre (g/L)	691.1 +/- 10	

Microbiologie

Flore totale (UCF/g)	200	<i>AFNOR NF V 08-051</i>
Levures (UCF/g)	10	<i>AFNOR XP V 08-059</i>
Moisissures (UCF/g)	10	<i>AFNOR XP V 08-059</i>

CONDITIONNEMENT-STOCKAGE-CONSERVATION

COLISAGE	Contenance UC	UC/carton	Couches/Pal	Colis/couches	Total UC/Pal
	100 cL	6	4	19	456

Traçabilité par n° de lot sur l'UC et le suremballage.

Durée d'utilisation optimale : 36 mois.

Conserver au frais après ouverture.

UTILISATION

Pour boissons rafraîchissantes, à diluer 8 fois. Pur en nappages desserts, base cocktail.