PEUREUX EXPERIENCE
PURE EMOTION

ARÔMES ALIMENTAIRES
COMPOSITION & DÉNOMINATION

COMPOSITION D'UN ARÔME

(TOUS LES INGRÉDIENTS CONTENUS DANS UN ARÔME ALIMENTAIRE SONT INDIQUÉS DANS LA FICHE TECHNIQUE DANS L'ORDRE PONDÉRAL DÉCROISSANT)

1 - DES INGRÉDIENTS QUI APPORTENT LE GOÛT

A - PRÉPARATIONS AROMATISANTES
EX : HUILE ESSENTIELLE, INFUSION, ALCOOLAT...

B - SUBSTANCES AROMATISANTES NATURELLES
EX : MENTHOL ISSU D'HE MENTHE, EUGENOL ISSU DE D'HE DE GIROFLE...

C - SUBSTANCES AROMATISANTES
EX : EUGENOL ISSU DE RÉACTIONS CHIMIQUES À PARTIR DU GUAIACOL...

D - ARÔMES DE FUMÉE
EX : HUILE DE FUMÉE OBTENUE PAR VOIE EMPYREUMATIQUE DE CERTAINS BOIS...

E - ARÔMES OBTENUS PAR TRAITEMENT THERMIQUE
EX : OBTENUS APRÈS TRAITEMENT THERMIQUE D'INGRÉDIENTS (UN QUI CONTIENT DE L'AZOTE ET L'AUTRE UN SUCRE RÉDUCTEUR)

F - AUTRES ARÔMES
N'ENTRENT PAS DANS LES DIFFÉRENTES CLASSES CI-CONTRE. EX : GOÛT GRILLÉ

2 - DES DENRÉES ALIMENTAIRES OU DES ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI SERVENT SURTOUT À « DILUER » POUR PROPOSER DES DOSAGES ADÉQUATS (FACULTATIFS)

G - ALCOOL ÉTHYLIQUE, HUILE DE TOURNESOL, SIROP DE SUCRE, EAU, MONOPROPYLÈNE GLYCOL, TRIACÉTINE, GLYCÉRINE, ETC...
LE CHOIX SE FERA SELON LES EXIGENCES CLIENTS AINSI QUE LA MATRICE DANS LAQUELLE L'ARÔME ALIMENTAIRE VA SE RETROUVER.

DÉNOMINATION DES ARÔMES ALIMENTAIRES

(IMPORTANT POUR LE FABRICANT DE DENRÉES ALIMENTAIRES INCORPORANT UN ARÔME ; CELA VA LUI PERMETTRE DE RÉPONDRE AUX EXIGENCES DU RÈGLEMENT INCO [OU RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011] ET DE SAVOIR SI L'UTILISATION DANS SA DENRÉE FINALE ET LA REPRÉSENTATION D'INGRÉDIENTS SONT AUTORISÉES)

TROIS TYPES D'ARÔMES NATURELS : UTILISATION DES CATÉGORIES PRÉPARATIONS AROMATISANTES ET/OU SUBSTANCES AROMATISANTES NATURELLES (CADRES A ET B). SEUL LE CADRE H PERMET LA REPRÉSENTATION DE L'INGRÉDIENT SUR L'ÉTIQUETAGE.

H - ARÔME NATUREL DE VANILLE
95 % DES INGRÉDIENTS SONT ISSUS DE LA VANILLE (EXTRAIT DE VANILLE = 100 % DES AGENTS D'AROMATISATION PROVIENNENT DE LA VANILLE) 5 % MAX DONNENT UNE NOTE SPÉCIFIQUE (BOISÉE, FLORALE, ETC...)

I - ARÔME NATUREL DE VANILLE AVEC AUTRES ARÔMES NATURELS
< 95 % DES INGRÉDIENTS SONT ISSUS DE VANILLE ET PRÉSENCE D'AUTRES MATIÈRES PREMIÈRES COMME PAR EXEMPLE LA FÈVE TONKA QUI APPORTE UNE NOTE BOISÉE-ÉPICÉE.

J - ARÔME NATUREL
LES INGRÉDIENTS SONT ISSUS DE MATIÈRES PREMIÈRES AUTRES QUE LA VANILLE. (EX : VANILLINE OBTENUE PAR BIOCONVERSION DE L'ACIDE FÉRULIQUE CONTENU DANS LE SON DE RIZ).

ARÔME OU ARÔME VANILLE

K - PRÉSENCE D'INGRÉDIENTS SYNTHÉTIQUES - LES AVANTAGES :
1 - TARIF QUI GÉNÉRALEMENT EST BEAUCOUP PLUS BAS QU'UN ARÔME NATUREL. 2 - PROFIL ORGANOLEPTIQUE NON RÉALISABLE EN NATUREL (PALETTE PLUS LARGE DE MATIÈRES PREMIÈRES DISPONIBLES). 3 - RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET MOINS D'IMPACT SUR LES FLUCTUATIONS DÛES AUX SITUATIONS GÉOPOLITIQUES, CONDITIONS CLIMATIQUES.

TOUTES CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE RETROUVÉES DANS LE RÈGLEMENT (CE) 1334/2008. N'HÉSITEZ PAS À REVENIR VERS NOUS SUR DES QUESTIONS RÉGLEMENTAIRES.

Peureux Expérience - 70220 Fougerolles - France - Tél. 33 (0)3 84 49 11 33 - Fax : 33 (0)3 84 49 56 78 - distilleriespeureux.com - griottines.com