



## SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Edité le : 09/02/2026 par MCL

SAS DIFFUSIONS AROMATIQUES - VIDARA Groupe

558 allée des Parfums

Parc d'activités "Les Hauts de Grasse"

06530 SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE

Tel : +33 (0)4 93 60 82 82 Fax : +33 (0)4 93 60 82 79

Site : [www.diffusions-aromatiques.fr](http://www.diffusions-aromatiques.fr) Mail : [contact@diffusions-aromatiques.fr](mailto:contact@diffusions-aromatiques.fr)

### Fiche Technique

## PAPRIKA OLEO. 100000 cu

Fournisseur SASU DIFFUSIONS AROMATIQUES

Reference: PAPRIKA OLEO. 100000 cu

### CARACTERISTIQUES GENERALES

|                                     |                                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>MODE D'OBTENTION :</i>           | Extraction par solvant du Capsicum annuum L. puis élimination des substances piquantes                |
| <i>NOM BOTANIQUE :</i>              | Capsicum annuum L.                                                                                    |
| <i>QUALITE :</i>                    | 100% Naturelle                                                                                        |
| <i>NOM INCI :</i>                   | CAPSICUM ANNUUM LEAF EXTRACT                                                                          |
| <i>DUREE DE VIE :</i>               | 24 mois, après ce délai, la qualité doit être contrôlée.                                              |
| <i>Conditions de conservation :</i> | Stocker les produits dans leurs bidons d'origine, parfaitement bouchés, dans un endroit sec et frais. |
| <i>DATE DE REVISION :</i>           | 29/01/2026                                                                                            |
| <i>ORIGINE PRODUIT :</i>            | Sur demande, selon les lots                                                                           |

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| <i>Couleur :</i>       | Rouge orange foncé 100 000cu -/+ 2% |
| <i>Apparence :</i>     | Liquide visqueux                    |
| <i>Odeur :</i>         | Caractéristique                     |
| <i>Solubilité(s) :</i> | Soluble dans les huiles végétales   |

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                                        |                             |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Point éclair :</i>                  | > 100°C                     |
| <i>Indice de réfraction 20°C :</i>     | [1.520 ; 1.540]             |
| <i>POUVOIR ROTATOIRE (°) :</i>         | ND                          |
| <i>Densité relative (d20/20) :</i>     | NA                          |
| <i>INDICE DE PEROXYDES (mmol/O2) :</i> | Sur demande - si applicable |
| <i>POINT DE FUSION :</i>               | ND                          |

### DONNEES REGLEMENTAIRES

|                                            |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>ALIMENTARITE :</i>                      | OUI                                                                                                                       |
| <i>INFORMATION ETHIQUE :</i>               | Kosher / Halal (sur demande)                                                                                              |
| <i>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :</i> | Comptage total : <1000 UFC/ml ; Coliformes <1 UFC/ml ; Levures et moisissures <100 UFC/ml ; Pseudomonas absence dans 25ml |
| <i>SOLVANTS D'EXTRACTION RESIDUELS :</i>   | <20ppm (hexane, acetone, methanol)                                                                                        |
| <i>N° E :</i>                              | E160C (paprika oleoresine)                                                                                                |
| <i>MYCOTOXINES :</i>                       | Aflatoxin B1 <5ppb ; Aflatoxin (B1+B2+G1+G2) <10ppb                                                                       |
| <i>ADDITIFS :</i>                          | Selon les lots, peut contenir : Extrait de Romarin < 1% (E392)                                                            |
| <i>ANTIOXYDANTS :</i>                      | /                                                                                                                         |

## PAPRIKA OLEO. 100000 cu

*TERPENOIDES :* Ne contient pas de camphre, menthol et eucalyptol  
*SOLVANTS (%) :* Selon les lots, peut contenir support Huile de Tournesol <30%

### **DONNEES TECHNIQUES**

*REGLEMENT SUR ADDITIFS ALIMENTAIRES :* Conforme à la réglementation 1333/2008/CE / Conforme au règlement 231/2012 indiquant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement 1333/2008 et au règlement 724/2013 modifiant le 231/2012

### **DESCRIPTION**

*Composition :* Selon les lots, peut contenir : Huile de Tournesol <30% et Extrait de Romarin < 1% (E392)

### **DONNEES ANALYTIQUES**

*TENEUR EN CAPSAICIN :* Capsaïcin 0.01%

*DONNEES NUTRITIONELLES :* 265.50 Kcal/100g - 1109.70 kJ ; matière grasse totale 30% dont 3% de matière grasse saturée, acides gras mono-insaturés 5.85%, poly-insaturés 20% ; protéines 0.4% ; glucides 0.25% ; fibre 0.07%

### **LEGISLATION :**

COE : 107  
TARIF DOUANIER / HS CODE : 33019030  
REACH registration : Exempted (annex V) - Flavour only  
EINECS : 283-403-6  
FEMA : 2834  
C.A.S : 84625-29-6