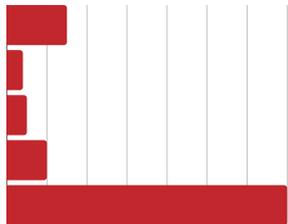


FICHE TECHNIQUE - OKAN POWDER

Produit destiné à un usage B2B - Compléments alimentaires - Marché USA

| | | |
|---|---|--|
| Nom Commercial | Miracle Berry Fruit Powder | Descriptif du produit <ul style="list-style-type: none">• Poudre fine, homogène, de couleur brun rouge à brun foncé.• Odeur neutre à légèrement fruitée.• Goût neutre avant activation sensorielle (propriétés modifiant la perception sucrée).• Produit légèrement hygroscopique.• Insoluble dans l'eau ; peut former une suspension partielle, sans dissolution.• Sensible à la chaleur : les formulations à température modérée ou à froid sont à privilégier.• Pour une efficacité sensorielle optimale, l'utilisation en forme orodispersible (pastilles, comprimés à sucer, poudres à laisser en bouche) est couramment adoptée. Les spécificités physico-fonctionnelles de l'ingrédient doivent être prises en compte lors de la formulation, afin d'en préserver les propriétés sensorielles et technologiques. |
| Nom Botanique | *Synsepalum dulcificum* | |
| Partie utilisée / forme | Fruit / Poudre fine déshydratée | |
|  |  | |
| Origine matière première | Conditionnement final | |
| Ghana (culture, séchage, broyage) | France (Sachet Doypack aluminium alimentaire) | |
| Usage prévu | Allergènes / OGM / traitements | |
| Ingrédient exclusivement destiné à des opérateurs professionnels, pour la formulation de compléments alimentaires ou pour une revente en vrac dans le secteur des superaliments et ingrédients nutraceutiques. | <ul style="list-style-type: none">• Sans allergènes à déclaration obligatoire (FALCPA)• Non-OGM• Non traité à l'ETO• Non irradié Produit sans statut GRAS ni NDI validée, procédure NDI possible. | |
| Spécifications techniques cibles | Conditions de conservation | |
| <ul style="list-style-type: none">• Humidité 15• Protéines 4• Lipides 5• Cendres 10• Glucides totaux 70  | Conserver à ≤ 20 °C, à l'abri de l'humidité, de la lumière et de l'air, dans un emballage bien fermé. Pour une conservation prolongée, le produit peut être congelé (≤ -18 °C) sans altération de sa qualité. Durée de conservation : 24 mois à compter de la fabrication. | |
| Spécifications microbiologiques cibles | Documentation complémentaire | |
| Germes aérobies totaux $\leq 50\ 000$ ufc/g Levures et moisissures $\leq 5\ 000$ ufc/g E. coli : absence/g Salmonella : absence/25 g | CoA du lot disponible. Rapports d'analyses complets effectués par un laboratoire indépendant accrédité également disponibles sur demande. Certificat d'origine fourni. Autres justificatifs selon les besoins réglementaires ou commerciaux. | |
| Clause de responsabilité réglementaire | Additifs / excipients | |
| L'utilisateur final est responsable de la conformité du produit fini. | Aucun - 100 % poudre de fruit | |