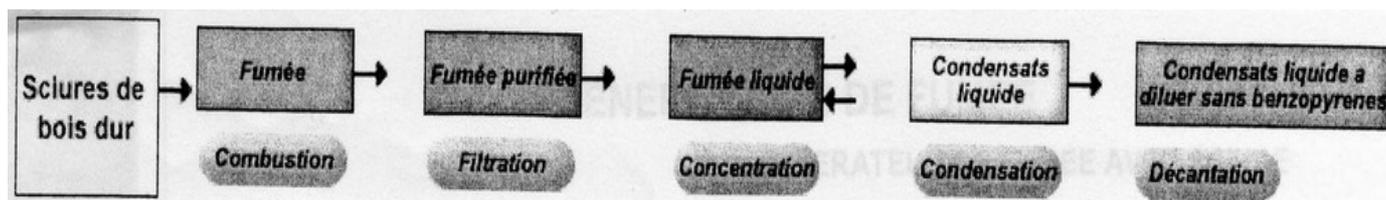
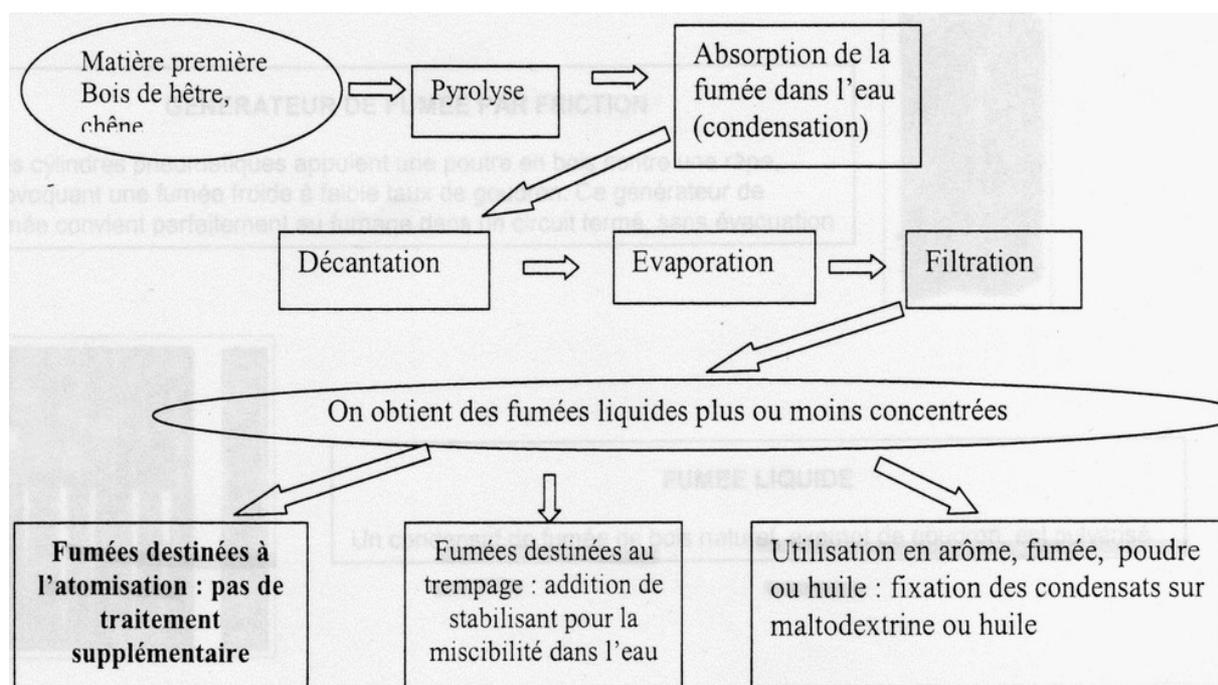


## Les phases de fabrication de la fumée liquide



## La fabrication des condensats de fumée liquide



Technologie	Fumage traditionnel	Fume Liquide	Arôme de fumée
Étiquetage autorisé	Fumé à la fumée de bois naturel	Fumé à la fumée de bois	
Étiquetage obligatoire		Arôme de fumée dans les ingrédients	Arôme de fumée dans les ingrédients
Étiquetage interdit		naturel	Fumé

### L'étiquetage du fumage liquide

Lorsque la fumée liquide est employée en tant qu'additif (incorporation), la liste des ingrédients doit comporter : **arôme de fumée**.

Lorsque la fumée liquide est appliquée directement (arrosage, atomisation), le produit peut bénéficier de l'appellation : **fumé**. Il suffit juste d'indiquer dans les ingrédients : fumée liquide ou fumée liquide de bois.

Cependant, le terme « naturel » ne peut figurer dans l'appellation. Ceci étant, en France le code de la charcuterie précise que « la fumée condensée revaporisée dans le fumoir est considérée comme un fumage normal ». Dans ce cas, la mention « **à la fumée de bois** » peut être portée sur l'étiquette du produit.

# GENERATEURS DE FUMEE

## GENERATEUR DE FUMEE AVEC SCIURE

La sciure est allumée à l'aide d'une résistance électrique. Une turbine souffle l'air dans la chambre de combustion. La fumée, mélangée à cet air, aboutit dans la cellule de fumage par les canaux de fumée.

## GENERATEUR DE FUMEE PAR FRICTION

Des cylindres pneumatiques appuient une poutre en bois contre une râpe, provoquant une fumée froide à faible taux de goudron. Ce générateur de fumée convient parfaitement au fumage dans un circuit fermé, sans évacuation

## FUMEE LIQUIDE

Un condensât de fumée de bois naturel, exempt de goudron, est pulvérisé.

## POUDRE DE FUMEE AFS P 720

<b>Ingrédients</b>	<b>Condensât de Fumée de bois &amp; Maltodextrine de blé atomisés. (non OGM ) (Gluten Free et non Ionisé -- Sans additifs ni conservateurs).</b>
<b>Aspect</b>	Poudre marron clair, fluide, arôme et goût "bacon" et caractéristiques de la fumée de bois
<b>Analyses Physico-Chimiques</b>	
	Teneur en Phénols (mg / g) 18 - 22
	Acidité (titration) 5 – 7 %
	Humidité 5 – 8 %
	Granulométrie +/- 180 microns
<b>Emballage</b>	Cartons de <b>25 kgs</b> ( +/-5S Lbs) ou <b>20 kgs</b> nets ( +/- 45 lbs) +/- 150 microns +/- 210 microns
<b>Stockage</b>	Endroit sec et frais (45-70°F / 8-21 °C) Éviter les températures extrêmes Maintenir l'emballage fermé entre chaque prélèvement
<b>D.L.U.O.</b>	9 mois minimum sous les conditions de stockage conseillées. En fonction de l'hygrométrie, le produit peut légèrement motter. Un tamisage, avec effet vibratoire, résoud rapidement cet effet.
<b>Certifications</b>	Reconnu G.R.A.S. par la F.D.A. et l'U.S.D.A. Américaines Certifié : tous ingrédients Casher et non OGM Conforme à la réglementation Européenne (CEE 88/388)
<b>Application</b>	Ce produit est utilisé pour donner un goût fumé à un aliment, Principalement en <b>incorporation directe</b> . AMCAN est à votre disposition pour mettre au point votre application.
<b>Déclaration</b>	Arôme de fumée - décret 91-366 Art.9 - ( selon pays, et utilisation )

*Local food regulations should always be consulted with respect to specific applications and necessary declaration. Legislation may vary from country to country .Our products are sold subject to the understanding that prospective purchasers will conduct their own evaluation to determine the suitability of the products in their applications*