



FORMULAIRE DE DEMANDE D'ECHANTILLONS

Veillez remplir tous les champs et envoyer le formulaire par e-mail à product.manager@metroz.it.

Toutes les informations relatives à l'échantillon seront traitées de manière strictement confidentielle. Ce formulaire sera utilisé exclusivement par **Metroz Essences S.p.A.**

Société*:

Contact et fonction*:

Adresse*:

Téléphone*:

Email*:

Site web:

PRODUITS DE L'ENTREPRISE:

- ALIMENTS FINIS
- SEMI-FINIS FONCTIONNELS/MÉLANGES D'ADDITIFS

MARCHÉS DESTINATAIRES:

- Europe
- Amérique du Nord
- Amérique du Sud
- Asie
- Russie
- MENA
- Afrique
- Australie
- Autre / Veuillez préciser _____

Comment avez-vous entendu parler de nous? _____

Produit demandé/Produits demandés (veuillez les énumérer)* _____

Description de l'arôme ou des arômes demandés (par exemple, arôme de citron, note de zeste)*: _____

Notes aromatiques qui doivent être perceptibles dans l'aliment fini: _____

Autres effets liés à l'arôme à percevoir dans l'aliment: _____

OBJECTIF DE L'AROMATISATION*: (choisissez l'une des options suivantes)

- Accentuer une note spécifique ; si oui, laquelle _____
- Améliorer l'appréciation globale
- Équilibrer ou arrondir le goût
- Masquer des arrière-goûts indésirables ou d'autres off-notes ; si oui, lesquels _____

UTILISATION DE L'ARÔME DANS LE PROCÉDÉ DE PRODUCTION DE L'ALIMENT :

Application finale*: _____

Modalités d'ajout préférées: _____

Stade du procédé préféré pour l'ajout: _____

Autres restrictions de procédé: _____

APPELLATIONS RÉGLEMENTAIRES:

Indication de l'arôme à mentionner sur l'étiquette de l'aliment*: _____

Pour les pays suivants*: _____

Autres exigences en matière d'étiquetage:

- Sans allergène
- Sans OGM
- Étiquette épurée (clean label)
- Existe-t-il déjà des allergènes déclarés dans l'aliment auquel il est destiné?
Lesquels? _____

INFORMATIONS SUR LE PROJET ET LE PRODUIT

Caractéristiques techniques:

Dosage de l'arôme à reproduire: _____

Forme physique:

- Poudre
- Liquide

Solubilité:

- Eau
- Huile

Choisissez l'une des options suivantes*:

- Nouveau produit
- Échantillons de produit fini disponibles après les essais d'aromatisation
- Produit de référence du marché
- Contre-échantillon de l'arôme à imiter disponible
- Fiche technique de l'arôme à imiter disponible
- Produit semi-fini de base pour les essais d'aromatisation disponible
- Il n'y a pas de bases disponibles pour les essais – veuillez remplir la partie suivante

Description du produit alimentaire*: _____

Type et quantité en % d'ingrédients principaux*: _____

Type et quantité en % d'ingrédients secondaires*: _____

Type et quantité en % d'ingrédients en poudre*: _____

Humidité (c'est-à-dire teneur en eau exprimée en %)*: _____

Teneur en matières grasses (en %)*: _____

Allergènes potentiels présents (type)*: _____

DONNÉES TECHNIQUES RELATIVES AU PROCÉDÉ

Le produit alimentaire subira les traitements suivants*:

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="radio"/> Fermentation | <input type="radio"/> Barattage | <input type="radio"/> Passage au cutter | <input type="radio"/> Réfrigération |
| <input type="radio"/> Mouture | <input type="radio"/> Cuisson à air chaud | <input type="radio"/> Cuisson à la vapeur | <input type="radio"/> Remplissage à chaud |
| <input type="radio"/> Rôtissage | <input type="radio"/> Extrusion | <input type="radio"/> Traitement HTST | <input type="radio"/> Remplissage aseptique |
| <input type="radio"/> Cuisson au four | <input type="radio"/> Braisage, rissolage | <input type="radio"/> Friture | <input type="radio"/> Séchage |
| <input type="radio"/> Surgélation, congélation | <input type="radio"/> Pasteurisation | <input type="radio"/> Traitement UHT | <input type="radio"/> Cuisson au micro-ondes |
| <input type="radio"/> Affinage | <input type="radio"/> Tumbling | <input type="radio"/> Marinade | |

À quelle température*: à _____ degrés ° F ° C

À quel pH*: à _____ pH

Pendant combien de temps*: Pour _____ secondes / minutes / heures

Coût indicatif de l'aromatisation : €/kg (de produit fini): _____
US\$/kg _____

Coût indicatif de l'arôme (en cas d'imitation): _____

Volume de vente prévu*: _____

Quantité d'échantillons demandée ou lot d'essai du produit alimentaire*: _____

Date de livraison des échantillons demandée:

VOTRE TRANSPORTEUR:

UPS

FedEx

DHL

Code d'abonnement du client _____

Nom du compte _____

Instructions particulières _____

DÉLAIS D'EXPÉDITION PRÉVUS :

- **Échantillons d'arômes existants : délai d'expédition de 5 jours ouvrables.**
- **Nouveaux arômes et imitations : 3 à 6 semaines, selon leur type et leur complexité.**

Dans la plupart des cas, les échantillons sont expédiés gratuitement.

Les quantités d'échantillons supérieures à la norme peuvent être soumises à des frais d'expédition qui vous seront communiqués au préalable.