

**FICHE TECHNIQUE****TOPPING FRAMBOISE 1KG**

Réf info : T5001623

Créée le : 28.07.21 (KW)

Révisée le : (0)

Page 1 / 1

Edité le 28/07/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Sauce dessert à la framboise.

Origine : Belgique.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Sirop de glucose-fructose, saccharose, framboises (14.0%), eau, épaississants (amidon modifié de maïs E1422, pectines E440), jus de sureau, acidifiant (acide citrique E330), arôme, extrait de carotte, colorants (carmins E120), conservateur (sorbate de potassium E202).

AVANTAGES

- Brillance, couleur et saveurs appétissantes
- Nombreuses utilisations
- Facilité et rapidité d'emploi

SUGGESTIONS D'UTILISATION

A utiliser sur tous vos desserts glacés, entremets, tartes et gâteaux, crêpes et gaufres, ou simple fromage blanc.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ)	1065
Energie (kcal)	252
Matières grasses en g	< 0.5
Dont acides gras saturés en g	< 0.1
Glucides en g	62
Dont sucres en g	54
Protéines en g	< 0.5
Sel (Na x 2,5) en g	0.03

Sources : données fournisseurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 1000 /g
Moisissures	< 100 /g
Levures	< 1 000 /g
Salmonella spp	non détecté /25 g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1kg.

Carton de 6 flacons.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.