

**FICHE TECHNIQUE****TOPPING PANACHE FRUITS**

Réf info : T5007619

Créée le : 09.11.15(DD)

Révisée le : 12.07.16 (1)

Page 1 / 1

**DESCRIPTION**

Panaché de sauces desserts aux fruits (framboise et fruits de la passion)

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) 1169/2011)

**Sauce Framboise :** Sirop de glucose-fructose, saccharose, purée de framboises (14%), eau, épaississant (amidon modifié de maïs E1422, pectine E440), acidifiant (acide citrique E330), arôme, colorant (rouge carmine E120, rouge azorubine E122), conservateur (sorbate de potassium E202).

**Sauce fruits de la passion :** Sirop de glucose-fructose, saccharose, jus de fruits de la passion (15.8 %), eau, Epaississants : E1422-E440, Arôme naturel, acidifiant : E330, conservateur : E202

**MODE D'UTILISATION**

Verser directement sur le dessert, le produit étant prêt à l'emploi.

**SUGGESTIONS DE PRESENTATION**

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

Les avantages :

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs pour 100g de topping framboise	Valeurs pour 100g de topping fruits de la passion
Energie (kJ):	1055	1059
Energie (kcal):	248	252
Matières grasses en g	0.20	< 0.50
Dont acides gras saturés en g:	0.02	< 0.10
Glucides en g	61	62
Dont sucres en g:	53	55
Protéines en g	0.20	< 0.5
Sel (Nax2.5)	0.03	0.05

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes totaux	< 1000 /g
Levures	< 1000 /g
Moisissures	< 100 /g
Salmonella spp	abs/25 g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (< 25°C) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Sauce framboise : 3 Flacons souple de 1 L

Sauce fruits de la passion : 3 Flacons souple de 1 L

**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'elles.