

**FICHE TECHNIQUE****CROC DECO CARAMEL AU BEURRE SALE**

Réf info : T64 01 308

Code vrac : T6401308V indice 4

Code R&amp;D : 199E1801

Créée le : 25.02.2012 (RG)

Révisée le : 25.02.2020 (6) (MRL)

Page 1 / 1

**DEFINITION PRODUIT**

Mélange croquant pour la décoration d'un dessert.

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

Crumble au caramel au beurre salé (farine de blé, caramel au beurre salé (caramel (sucre, eau), beurre salé (beurre, sel), sucre, antioxydant : extrait de romarin) (**gluten, lait**), sucre, cacao en grains, éclat de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier en poudre, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza) (12%) (**lait**), fraise, huile de tournesol, arôme naturel.

**CONSEIL D'UTILISATION**

Idéal en saupoudrage et en décor sur vos glaces, mousses, entremets, gâteaux et autres desserts.

Croc Déco donne également du caractère à vos verrines sucrées.

Le croquant des éclats de caramel au beurre salé et des grains de cacao se conjugue à la saveur gourmande du crumble caramel et au visuel des morceaux de fraise. Un mélange idéal pour personnaliser vos desserts.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	2032
Energie (kcal):	485
Matières grasses en g	23
Dont acides gras saturés en g:	13
Glucides en g	64
Dont sucres en g:	44
Protéines en g	4,9
Sel (Na x 2.5)	0,83

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

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

DDM = 8 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boite de 500g.

**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.