



FICHE TECHNIQUE

SAUCE DESSERT CHOCOLAT 1,2 KG

art.1-42-008756

DESCRIPTION

Nappage et décors pour glaces et pâtisseries.

INGREDIENTS

Sirop de glucose, chocolat en poudre 33% (sucre, cacao), eau, acidifiant : E330, conservateur : E202.

Contient : néant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

pH : 6,3 ± 0,3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 200
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Enterobactéries :	< 10
Salmonelles :	Absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100 g)

Energie (kJ) :	1144
Energie (kcal) :	270
Graisses (g) :	1,3
-dont Acides gras saturés (g) :	0,8
Glucides (g) :	61
-dont Sucres (g) :	47
Protéines (g) :	2,5
Sel (g) :	0,03

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 1,2 kg / Carton de 6 bouteilles.

DATE DE PEREMPTION

DLUO 24 mois

Conserver dans un endroit frais et sec (entre +12 et +25°C), emballage d'origine fermé.