



FICHE TECHNIQUE

SAUCE DESSERT FRUITS ROUGES art. 1-42-008758

DESCRIPTION

Nappage et décor pour glaces et pâtisseries.

INGREDIENTS

Sirop de glucose, purée de fraise 22 %, sucre, eau, 0,1 % concentré de jus de mûre, ingrédients colorants (concentré de carotte, concentré de cassis, concentré de carthame, concentré de pomme, concentré de citron), acidifiant (E330), arômes, conservateur (E202) .

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

pH : 3,60 ± 0,30

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 200
Levures : < 100
Moisissures : < 100
Salmonelles : absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g) :

Energie (kJ) : 1105
Energie (kcal) : 260
Graisses totales (g) : 0,1
-dont Acides gras saturés (g) : 0
Glucides (g) : 64
-dont Sucres (g) : 48
Protéines (g) : 0,1
Sel (g) : 0,01

CONDITIONNEMENT :

Bouteille de 1,2 kg

DATE DE PEREMPTION :

DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)