

Dénomination légale

Spécialité aromatisée de myrtilles entières

Description

Fourrage riche en myrtilles entières destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation .

Ingrédients

myrtilles 60 %, eau, sucre, épaississant : amidon, arôme naturel, acidifiant: acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.

Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid directement sur des cheesecakes, en décoration. Utiliser à chaud pour réaliser des tartes, tartelettes, fond de tartes. Autre application en mélange avec des appareils à cakes, muffin, crumbles ...

**Caractéristiques organoleptiques**

Texture	présence de myrtilles entières
Saveur	caractéristique de la myrtille
Couleur	noire

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	30
pH	3,3

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts:

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, BRC, ISO 9001:2008, ISO 50001:2011

Conditions de stockage et d'utilisation

Avant ouverture, conserver dans un endroit propre et sec à une température inférieure à 25 °C.

Après ouverture, conserver au frais dans le récipient d'origine 3 semaines maximum

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois

Code article

50077432

Code douanier

2008994980

Création

30/12/2014

Mise à jour

28/11/2017

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	498
	en kcalories (Kcal)	118
Matières grasses (g)		0,0
dont acides gras saturés		0,0
Glucides (g)		26,0
dont sucres		22,0
Fibres (g)		2,9
Protéines (g)		0,6
Sel (g)		0,00

Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	Jarre plastique		
EAN	3 60858 000708 1	03 60858 977432 8	03 60858 177432 6
Poids net (Kg) :	2,300	6,900	662,400
Poids brut (Kg) :	2,400	7,200	713,200
Largeur (mm) :	139	139	800
Longueur (mm) :	139	417	1200
Hauteur (mm) :	202	203	1371
Nombre de pièces :		3	288
Nombre de colis :			96
Nombre de couches :			6
Nombre de colis par couche :			16