

## Fourrage - Filling sans morceaux Citron 2,2 kg

# Fruit'Chef

### Dénomination légale

Fourrage au citron

### Description

Fourrage avec une texture lisse destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation.

### Ingrédients

eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant : amidon modifié, graisse végétale non hydrogénée de noix de coco, jus concentré de citron 2%, gélifiant : pectines de fruits, arôme naturel de citron, émulsifiants E472C et E473, arôme, conservateur : sorbate de potassium, sel, colorant : E161b.

Teneur en Lutéine : moins de 5 mg/kg

### Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en fourrage de tartes cuites, d'éclairs ou autres prêt à garnir. Utiliser à chaud en fourrage de tartes crues ou précuites et décorer de meringue puis passer au four. Autre application en mélange avec une crème pâtissière ou un fromage blanc...



### Caractéristiques organoleptiques

Texture	onctueuse
Saveur	caractéristique du citron
Couleur	jaune

### Caractéristiques physico-chimiques

Brix	50 +/- 2
pH	3 + / - 0,2

### 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

A stocker à température ambiante (< 25 °C). Après ouverture conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur (+2 °C / + 4 °C) dans son emballage d'origine fermé.

### Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois

### Code article

50072274

### Code douanier

2106909838

### Création

17/07/2017

### Mise à jour

28/11/2017

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	954
	en kcalories (Kcal)	227
Matières grasses (g)		5,0
dont acides gras saturés		4,4
Glucides (g)		45,0
dont sucres		35,0
Fibres (g)		0,5
Protéines (g)		0,1
Sel (g)		0,13

### Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	seau		
EAN	3 60858 072274 8	03 60858 814999 8	03 60858 815000 0
Poids net (Kg) :	2,200		422,400
Poids brut (Kg) :	2,308		465,970
Largeur (mm) :	200		800
Longueur (mm) :	200		1200
Hauteur (mm) :	110		985
Nombre de pièces :	1		192
Nombre de colis :			192
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			24

**ANDROS**  
INGRÉDIENTS

ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - [www.androsingredients.fr](http://www.androsingredients.fr)  
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44