Fourrage - Filling sans morceaux Citron 2,2 kg



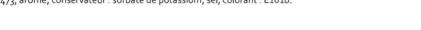
Dénomination légale

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 .

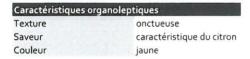
eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant : amidon modifié, graisse végétale non hydrogénée de noix de coco, jus concentré de citron 2%, gélifiant : pectines de fruits, arôme naturel de citron, émulsifiants E472C et E473, arôme, conservateur: sorbate de potassium, sel, colorant: E161b.



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 physico-chimiques		
Brix	50 +/- 2	
рН	3 + / - 0,2	

Informations allergènes	6303 5
Allergènes présents	NON

NON
NON

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

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.

Informations Logistiques

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

Code article 50072274

12 mois

Code douanier

2106909838

Création	
	17/07/2017
Mise à jour	-
7	28/11/2017

	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	100000000000000000000000000000000000000	985	
Nombre de pièces :	1		192	
Nombre de colis :			192	
Nombre de couches :			8	
Nombre de colis par couche :			24	

