

Fourrage - Filling avec morceaux Abricots 2 kg

Fruit'Chef

Dénomination légale Fourrage aux abricots avec morceaux

Description

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

Ingrédients

abricots 60%, sucre, eau, épaississant: amidon modifié, acidifiant: acide citrique, gélifiant: gomme gellane, correcteurs d'acidité: citrates de sodium et citrates de calcium, conservateur: sorbate de potassium, colorant: E160a, arôme, antioxydant: acide ascorbique.

Malgré tous nos soins, ce produit peut contenir des noyaux.

Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en fourrage de beignets ou de biscuits roulés, pour une mousse aux fruits, en insert dans un montage d'entremets. Utiliser à chaud en fourrage de viennoiseries, chaussons, tartes cuites, pré-cuites ou crues ...puis passer au four. Autre application en incorporation de fromages blancs, crêpes, ...



Caractéristiques organoleptiques

Texture présence de morceaux d'abricots
Saveur caractéristique de l'abricot
Couleur jaune orangé

Caractéristiques physico-chimiques

Brix 28 +/-2
pH 3,3 +/- 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 microbologique.

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

50074166

Code douanier

2106909838

Création

17/07/2017

Mise à jour

28/11/2017

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	482
	en kcalories (Kcal)	114
Matières grasses (g)		0,1
dont acides gras saturés		0,0
Glucides (g)		26,0
dont sucres		24,0
Fibres (g)		1,0
Protéines (g)		0,6
Sel (g)		0,07

Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	seau		
EAN	3 60858 074166 4	03 60858 815001 7	03 60858815002 4
Poids net (Kg) :	2,000		384,000
Poids brut (Kg) :	2,108		427,570
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

