



Édition 6
16/09/2021

SAUCE DESSERT CAMEL

Description

Préparation alimentaire à base de sucre, sirop de glucose et d'autres ingrédients.

Composition

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, eau, colorant : E-150a, acidifiant : E-330, conservateur : E-202.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur :	Caractéristique
pH :	3,5-4,1
°Brix (20°C) :	75-79

Paramètres microbiologiques

Décompte de microorganismes aérobies mésophiles à 30°C (ufc/g)	< 10 ²
Décompte de microorganismes anaérobies mésophiles (ufc/g)	< 10 ²
Décompte de moisissures et levures (ufc/g)	< 5x10
Décompte d'entérobactéries totales (ufc/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Non Détecté

Information nutritionnelle

Valeurs moyennes pour 100g de produit	
Énergie	1300 kJ / 306 kcal
Matières grasses	0 g
dont:	
- acides gras saturés	0 g
Glucides	76 g
dont:	
- sucres	76 g
Protéines	0 g
Sel	0 g



Édition 6
16/09/2021

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

Conditionnement

Bouteille 1kg PEHD.

Codification

Au bouchon :

Caram

L : XYYZZCCL

DD/MM/AAAA

Lot :

X : dernière chiffre de l'an (exemple, 1 de 2021)

YY : mois

ZZ : jour

CC : compteur automatique

L : identification de l'usine

DLUO :

DD : jour

MM : mois

AAAA : an

Magasinage

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

Agiter avant d'utiliser.

DLUO : 18 mois.



CDS "Catering Distributions Services"
3-5, rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél. 0141.76.03.51

Borges Branded Foods, S.L.U.
Av. Josep Trepas, s/n
25300 Tàrraga (Espagne)