



Édition 3
26/01/2016

SAUCE DESSERT SAVEUR LIMONCELLO

Description

Préparation alimentaire à base de sirop de glucose-fructose et d'autres ingrédients.

Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, jus de citron à base de concentré (11%), arôme de liqueur limoncello (contient alcool), amidon modifié, eau, acidifiant: E-330, colorants : E-160, E-131, E-171, glycérine, conservateur : E-202.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur:	Caractéristique
pH	2.4-3.0
°Brix (20°C)	67-71
Viscosité (ex 4, rpm: 20) (cps)	1500-5500

Paramètres microbiologiques

Décompte de microorganismes aérobies mésophiles à 30°C (ufc/g)	< 10 ³
Décompte de microorganismes anaérobies mésophiles à 30°C (ufc/g)	< 10 ²
Décompte de moisissures et levures (ufc/g)	< 10 ²
Décompte d'entérobactéries totales (ufc/g)	< 10
<i>Salmonella</i>	Absence en 25g

Informations nutritionnelles

Information nutritionnelle moyenne pour 100g	
Énergie	1299 kJ/ 306 kcal
Matières grasses	< 0.5 g
dont acides gras saturés	< 0.5 g
Glucides	69 g
dont sucres	67 g
Protéines	< 0.5 g
Sel	0 g



Édition 3
26/01/2016

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

Conditionnement:

Bouteille 1kg PEHD.

Codification:

Au bouchon

L-XYZZAA

X : dernière chiffre de l'an (exemple, 6 de 2016)

YY : mois

ZZ : jour

AA : compteur automatique

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. 0141760351

Borges Branded Foods, SLU
Av. Josep Trepal, s/n – 25300 Tàrraga
Espagne