



FICHE TECHNIQUE

NAPPAGE CONCENTRE FRAISE art. 1-42-008728

DESCRIPTION

Nappage idéal pour gélifier et/ou remplir toutes sortes de pâtisseries.

MODE D'EMPLOI

Chauffez le nappage concentré fraise en remuant avec 70% d'eau maximum. Retirez du feu avant ébullition. La température idéale d'application est d'environ 75°C. Le nappage concentré fraise peut également s'utiliser à froid comme fourrage.

AVANTAGES PRODUIT

- Dilution avec 70% d'eau maximum
- Gélification rapide et ferme
- Très bel aspect brillant

INGREDIENTS

Sucre, sirop de glucose-fructose, eau, fraise (9%), gélifiant : E440, correcteurs d'acidité : E330 - E332-E452, colorants : E120-E160a, arôme.

Contient : néant.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Densité	1,318 ± 0,02
pH :	3,45 ± 0,3
Viscosité (TA.XT-plus P/25) :	342,5 ± 222,5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Enterobacterie :	1
Salmonelles :	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1082
Energie (kcal) :	255
Graisses totales (g) :	0
-dont Acides gras saturés (g) :	0
Glucides (g) :	63
-dont Sucres (g) :	58
Protéines (g) :	0,1
Sel (g) :	0,28

CONDITIONNEMENT

Seau de 7 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)