

CHANTIFIX

Stabilisateur pour CREMES MONTEES

DESCRIPTION

Composition

Dextrose, Stabilisant autorisé à base d'algues marines E401.

Mode d'action / Propriétés / Avantages technologiques

- Evite le surfouettage,
- Facilite l'émulsion de la crème et donne une onctuosité plus grande au palais,
- Stabilise les crèmes préparées et en particulier la crème fouetté, et prolonge leur conservation,
- Améliore la légèreté.

UTILISATIONS

Dosage

20 grammes de CHANTIFIX au kilo de crème riche en matière grasse peu texturée
5 grammes de CHANTIFIX au kilo de crème texturée

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

Mettre dans la batteuse la quantité de crème à travailler.
Tourner en 1ère vitesse et saupoudrer la dose correspondante de CHANTIFIX, puis tourner.

SPECIFICATIONS

Conforme à la législation en vigueur.

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	<5000 germes par gramme au maximum
Levures	<500 germes par gramme au maximum
Moisissures	<500 germes par gramme au maximum
Salmonelles	0 / 10g

ETIQUETAGE : Dextrose - Alginate de sodium ou E401.

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage :

Boîte de 1 Kg net. Sac de 25 Kg net.

Conditions de conservation :

A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption :

Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 335A - 25Kgs ⇒ 336F

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

09.05.2016/SF/FT-Chantifix

LOUIS FRANCOIS

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**