

NOUGASEC

Poudre de couleur blanc crème.

- SUPPRIME radicalement la REPRISE d'HUMIDITE et assure la conservation prolongée DES NOUGATINES, NOUGATS, PRALINES, CORNETS A GLACE, CREPES DENTELLES, EVENTAILS...
- EVITE le ressuage et le collage des sucres cuits.
- Les sucres cuits et la nougatines en particulier, ainsi que certaines variétés de nougats sont fortement hygroscopiques et leur conservation a toujours posé des problèmes.
- Avec "NOUGASEC", ils sont résolus.

DESCRIPTION

Composition

Lactose - Maltodextrines

Avantages technologiques

Avec "NOUGASEC", la conservation des NOUGATINES et des NOUGATS est assurée.
Les articles traités restent INSENSIBLES à l'HUMIDITE ambiante.
Ils CONSERVENT longtemps leur FRAICHEUR initiale, sans ressuier ni coller.

Dosage

7 à 10 % du poids du sucre mis en oeuvre.

Mode d'emploi

Ne rien modifier à vos formules ni à vos méthodes de travail.
Incorporez, tout simplement, la dose correspondante de "NOUGASEC" en la mélangeant au sucre.

LEGISLATION / ANALYSES

Composé de matières premières alimentaires de tout premier choix et conformes à la législation en vigueur.

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	5 à 5,6 %
Glucides	94 à 96 %
Matières protéiques	0,5 % au maximum

Caractéristiques microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile	100 par gramme au maximum
Levures / Moisissures	10 par gramme au maximum
Salmonelles	absence dans 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte plastique de 1 Kg net. carton de 25 Kg net.
Conditions de conservation : à 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 ⇒ 1450B - 25Kgs ⇒ 1452F

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.

12.09.16/SF/FT-Nougasec