

Code SAP : 44687020

SOLNEIGE SAC PAPIER 5 KG «SOL»



DESCRIPTION :

Spécialité à base de sucre ayant l'aspect du sucre glace qui reste blanc et poudreux même en cas de congélation. Une fine couche suffit pour un résultat durable.

CARACTERISTIQUES :

■ INGREDIENTS

- Sucre : 74%
- Amidon de blé : 20%
- Graisse végétale de palme et de palmiste : 6%

■ PHYSICO-CHIMIE

- Matière sèche (%) : 97 % mini
- Densité (kg/l à 20°C) : 650 mini – 710 maxi
- Intervalle de fusion de la MG (°C) : 35 mini – 38 maxi

■ INFORMATION ALLERGENE : contient de l'amidon de blé

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE : 10% maxi > 500 µm

■ MICROBIOLOGIE (maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 1000 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1772 kJ / 419 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 6,0 g dont acides gras saturés 5,5g
- Sel = 0g
- Glucides = 91,2g dont sucres 74,0g

UTILISATIONS

Cette spécialité à base de sucre est utilisée pour le saupoudrage en décoration.

STOCKAGE

Le produit doit être conservé dans un endroit sec, et de préférence à une température comprise entre 15 et 25°C. Dans ces conditions et en emballage d'origine et fermé, le produit peut se conserver jusqu'à 12 mois après production.