



FICHE TECHNIQUE

NAPPAGE CONCENTRE NEUTRE 1-42-008730

DESCRIPTION

Nappage à chaud, concentré, de couleur neutre, au goût neutre.

MODE D'EMPLOI

Chauffez le nappage concentré neutre en remuant avec 70 % d'eau maximum. Retirez du feu avant ébullition. La température idéale d'application est d'environ 75 °C. Nappez au pinceau ou avec une machine à napper.

INGREDIENTS

Sucre, eau, sirop de glucose-fructose, gélifiant : E440, correcteurs d'acidité : E330 - E332, arôme.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes) :

Density :	1,306 ± 0,02
pH :	3,55 ± 0,3
Viscosité (TA.XT-plus P/25) :	375 ± 275

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Enterobactéries :	< 1
Salmonelles :	absence dans 50 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1035
Energie (kcal) :	244
Graisses totales (g) :	0
dont -Acides gras saturés (g) :	0
Glucides (g) :	61
dont - Sucres (g) :	55
Protéines (g) :	0
Sel (g) :	0,28

CONDITIONNEMENT

Seau de 7 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C).
Après ouverture, conserver au frais et au sec.