

# Fourrage - Filling sans morceaux Citron 2.2 kg

# Fruit'Chef

**Dénomination légale** Préparation à base de citrons, aromatisée.

## Description

Fourrage avec une texture lisse destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation.

## Ingrédients

eau, jus de citrons 29% (jus de citrons à base de concentré, jus de citrons), sucre, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, graisse végétale non hydrogénée de noix de coco, gélifiant : gomme gellane, émulsifiants : lécithine de tournesol, arômes naturels, concentré (carthame et citron), correcteur d'acidité : citrates de calcium. conservateur : sorbate de potassium.

## Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en fourrage de tartes cuites ou d'eclairs. Utiliser à chaud en fourrage de tartes crues ou précuites, decorer de meringue puis passer au four. Autre application en melange avec une creme patissière ou un fromage blanc...



## Caractéristiques organoleptiques

Texture	onctueuse
Saveur	caractéristique du citron
Couleur	jaune

## Caractéristiques physico-chimiques

Brix	45+/-1
pH	2,6+/-0,2

## Informations allergènes

Allergènes présents	NON
---------------------	-----

## Critères microbiologiques

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	1154
	en kcalories (Kcal)	273
Matières grasses (g)		4,50
dont acides gras saturés		3,80
Glucides (g)		52
dont sucres		46
Fibres (g)		0,60
Protéines (g)		0,60
Sel (g)		0,19

## Conditions de stockage et d'utilisation

A stocker à température ambiante (<25°C). Après ouverture conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son emballage d'origine fermé. Mélanger avant utilisation

## Autres informations

Les produits Andros sont exempts :  
-d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés  
-d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

## Certifications du site de fabrication

IFS, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011

## Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois.



ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - www.androschef.fr  
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44

Création :  
12/11/2024  
Mise à jour:  
26/12/2024  
1/2

Fourrage - Filling sans morceaux  
Citron 2,2kg

Fruit'Chef

Code article  
50072274

Code douanier  
2106909838

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	seau		
EAN	3 60858 072274 8	03 60858 814999 8	03 60858 815000 0
Poids net (Kg) :	2,2	-	422
Poids brut (Kg) :	2,308	-	465,970
Largeur (mm) :	200	-	800
Longueur (mm) :	200	-	1200
Hauteur (mm) :	110	-	985
Nombre de pièces :		-	192
Nombre de colis :			192
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			24

