



FICHE TECHNIQUE

CARAMEL PATISSIER

art. 1-42-004137

DESCRIPTION

Caramel aromatique pour denrées alimentaires.

Liquide sirupeux brun au goût et à l'odeur caractéristiques de caramel.

MODE D'EMPLOI

Selon votre convenance pour aromatisation ou nappage de flans, crèmes dessert, entremets, glaces, boissons, pâtisseries...

Dosage conseillé : 50 à 100 g/kg

La cristallisation est réversible par chauffage et ne constitue pas une altération du caramel.

INGREDIENTS

Sucre caramélisé, sirop de glucose-fructose, eau, acidifiant (E330), agent anti-moussant (E471)

DECLARATION SUR PRODUIT FINI

Caramel aromatique (sucre caramélisé et sirop de glucose-fructose, eau).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Densité à 20°C : 1,374±0,005

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10

Levures : < 10

Moisissures : < 10

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) : 1275

Energie (kcal) : 300

Graisses totales (g) : 0

- dont : Acides gras saturés (g) : 0

Glucides (g) : 75

- dont : Sucres (g) : 57,7

Protéines (g) : 0

Sel (g) : 0

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 1,35 kg.

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 24 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au sec)

A conserver à température ambiante.