

FICHE TECHNIQUE

DECORMAIS
art. 1-42-009050

DESCRIPTION

Maïs extrudé pour la décoration de pains et ballons.

INGREDIENTS

100% Maïs extrudé

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000 000
Enterobactéries :	< 1 000 000
E.Coli :	< 100
Levures :	< 10 000
Moisissures :	< 1 000
S.Aureus :	< 1 000
B.Cereus :	< 1 000
Salmonelles :	absence dans 25g
Clostridium :	< 1 000

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1579
Energie (kcal) :	373
Graisses totales (g) :	1,5
-dont Acides gras saturés (g) :	0,3
Glucides (g) :	81
-dont Sucres (g) :	0,6
Protéines (g) :	6
Sel (g) :	0,03

CONDITIONNEMENT

Sac de 1,5 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)