

Fiche technique :

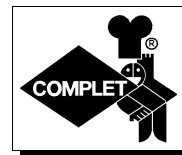
COMPLET préparation pour décor de pâtisserie GAMIP NEIGE BLANCHE

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

753

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	18 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre blanc
Goût, odeur	sucré, vanillé

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mixe
Lipides	5,5%(dont AG saturés 1,7%)
Protéines	0,1%
Glucides	83,9%(dont sucres 78,6%)
Sodium	0%
Equivalent/sel	0%
Divers	Fibres : 0%
Valeur nutritionnelle	389 kcal / 100g 1630 kJ / 100g
Remarque	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 10
Coliformes totaux / 1g	< 1 000
Bactéries Sulfite-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 30
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 500
Moisissures / 1g	< 500

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Dextrose, sucre, matières grasses et huiles végétales non hydrogénées (palme), amidon de FROMENT, antiagglomérant E470b, arôme naturel.
Fabriqué en Allemagne.

Date

30/04/2014

Version

B

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Poudre de décoration insoluble pour le saupoudrage et la décoration de toutes pâtisseries.

GAMIP NEIGE BLANCHE reste blanc et peut se congeler.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.