

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 16089	TYPE DE PRODUIT: BISCUIT
Nom:	INSTACRUMBLE CARAMEL
PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL	
DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Produit de pâtissier cuit au four, brisures de biscuits au caramel à utiliser en pâtisserie, dans les crèmes glacées et dans les douceurs en général.
POSOLOGIE	tel quel.
CONDITIONS D'UTILISATION	Manipulez le produit avec des instruments propres et secs. Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur. Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.
INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011)	biscuit au caramel (farine de BLÉ tendre, huiles et graisses végétales (coco, tournesol), sucre, sirop de sucre caramélisé 12,5%, poudre à lever (pyrophosphate de sodium acide, bicarbonate de sodium), sel, cannelle en poudre), huiles et graisses végétales (coco, huile de tournesol riche en acide oléique, cacao), sucre, sirop de glucose. PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.
COULEUR DU PRODUIT	Caramel
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)
	Pour 100 g de produit
	ÉNERGIE kJ 2.307
	ÉNERGIE kcal 553
	GRAISSES g 33,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g 12,00
	GLUCIDES g 60,00
	DONT SUCRES g 39,00
	PROTEÍNES g 3,30
	SEL g 0,18
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 10.000 ufc/g
MOISSURES	< 300 ufc/g
LEVURES	< 300 ufc/g
ENTÉROBACTÉRIE	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLE	absente en 25 g
Le produit est conforme à la réglementation CE 1881/2006 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires	
Type d'emballage	Seau de 2,5 kg
Conservation	18 mois dans l'emballage d'origine intact

31191608900