

SDCB 58

ECLATS DE CAMEL AROMATIQUE AU BEURRE ET A LA CREME

Descriptif

Les éclats de caramel SDCB 58 sont obtenus par l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres alimentaires, de la crème et du beurre. Ils sont broyés et tamisés après caramélisation pour obtenir des éclats calibrés. Ils présentent un goût et une odeur caractéristiques de caramel.

Certification

Produit certifié Kasher
Produit certifié Halal

Réglementation

Ce caramel apporte du goût au produit alimentaire fini. La matière sèche non grasse et la matière grasse provenant du lait sont en quantité inférieures au seuil minimum du code d'usage de la confiserie définissant la dénomination « caramel au beurre ». Il correspond cependant à la définition du caramel aromatique (norme AFNOR NF V 00-100).

Étiquetage (réglementation UE)

Déclaration légale	"caramel aromatique au beurre et à la crème (sucre, sirop de glucose, beurre, crème, eau)"
OGM soumis à étiquetage	Absence
Allergènes	Présence : Lait et/ou produit à base de lait Le sirop de glucose base blé est exempté d'étiquetage.

Conservation

- Date de durabilité minimale (DDM) - (mois) : 12
- Délai d'utilisation après ouverture : Jusqu'à DDM en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation (sauf mention contraire ci-après).
- Recommandations de stockage :
Produit hygroscopique: tenir à l'abri de l'humidité et utiliser le produit rapidement après ouverture de l'emballage.
Stocker à une température de 20°C maximum
Pour plus d'informations concernant nos recommandations de stockage, nous tenons notre notice technique 4 à votre disposition.

Caractéristiques

Spécifications

Paramètres	Cible	Val. Min	Val. Max	Fréquence de contrôle
Densité apparente non tassée	0,61			Ponctuel
Densité apparente tassée	0,67			Ponctuel
Granulométrie (< 5 mm) (%)			33	Chaque lot
Granulométrie (> 8 mm) (%)			33	Chaque lot
Granulométrie (5 à 8 mm) (%)		67		Chaque lot
Matière sèche (%)		97,5		Chaque lot
pH (5% dans eau purifiée)	5,5	5	6	Chaque lot

En l'absence de valeurs min/max, la valeur cible est donnée à titre indicatif.

Normes microbiologiques

Germe recherché	Cible	Type d'analyse	Méthode
Flore sporulée (UFC/g)	< 50	Dénombrement	NF V 08-602
Flore totale (UFC/g)	< 50	Dénombrement	NF V 08-011 / EN ISO 4833
Levures / Moisissures (UFC/g)	< 50	Dénombrement	NF VALIDATION Standard (Attestation N°23/11-12/18)

Valeurs nutritionnelles pour 100g*

Énergie (Kcal)	487
Énergie (Kj)	2035
Lipides (g)	20
Lipides Saturés (g)	13
Glucides (g)	77
Sucres (g)	56
Protéines (g)	0,5
Sodium (mg)	<10
Sel (Sodium X 2,5) (g)	0,02
Eau (g)	2,5

*Calcul théorique sur la base des données nutritionnelles matières premières.

Pour plus d'informations, nous tenons nos notices techniques et certificats à votre disposition.