

VERSION: TAA7010107096

Téléchargement : 03/10/19

SPECIFICATIONS DU PRODUIT		
REFERENCE FICHE TECHNIQUE :	16707_FT_08-16	
DESIGNATION PRODUIT :	MIX VEGETAL SUCRE B.E. 1L - Code article 8220211060	
EMBALLAGE :	Tetra Brik 1L dans un carton 12x1L	
DESCRIPTION :	Une alternative sous la forme de crème liquide avec une couleur crème, pour la décoration de gâteaux, desserts, mousses, etc.	
VALEUR TYPIQUES A LA DATE DE PRODUCTION	Lipides Matières sèches Augmentation du volume Durée de préparation pH Densité TFA Microbiologie	28 % ± 2 37 à 41 Min. 350 % Env. 5 minutes 6,8 à 7,4 1,04 g/ml < 1,0 % Produit UHT : Teneur en germes <100/ml
INSTRUCTIONS DE PREPARATION :	<p>Avant de battre au fouet, mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Verser le produit réfrigéré (2 à 8 °C) dans un bol froid et propre. Commencer à battre au fouet à vitesse moyenne pour éviter les éclaboussures puis à vitesse maximale le reste du temps. Le temps de préparation dépend de la machine, de la quantité et de la texture désirée.</p> <p>Faire attention de ne pas trop battre au fouet le produit afin d'éviter des craquelures sur le gâteau décoré.</p> <p>Le produit fouetté doit être recouvert et gardé au frais.</p> <p>Le produit fouetté reste stable en cas de congélation/décongélation après préparation.</p>	
INGREDIENTS :	Eau, huile de palmiste partiellement hydrogénée, sucre, stabilisants (sorbitol E420ii, microcristalline cellulose E460, gomme de cellulose E466), émulsifiants (esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras E472b, lécithine de soja E322 , mono- et diglycérides d'acides gras E471), protéines de lait , sel, correcteurs d'acidité (phosphate dipotassique E340ii, citrate de trisodium E331iii), arôme, colorant (bêta-carotène E160a)	
VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES pour 100 g	Energie Lipides - dont saturés Glucides - dont sucres Fibres alimentaires Protéines Sel	1210 KJ /290 kcal 28 g 26 g 11 g 9,5 g 0,3 g 0,6 g 0,05 g

VERSION: TAA7010107096

DUREE DE CONSERVATION :	Emballage non ouvert : Tetra Brik: 12 mois à température constante. Maximum 18 °C et minimum 2 °C. Ne pas congeler.		
	Emballage ouvert : Tetra Brik: 7 jours au réfrigérateur (2-8°C)		
OGM :	Conformément aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, ce produit ne contient pas d'OGM.		
ALLERGENES :	Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU avec modifications	Présence	
		Oui	Non
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		x
	Crustacés et produits à base de crustacés		x
	Œufs et produits à base d'œufs		x
	Poisson et produits à base de poisson		x
	Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		x
	Soja et produits à base de soja	x	
	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	x	
	Noix et produits à base de noix		x
	Céleri et produits à base de céleri		x
	Moutarde et produits à base de moutarde		x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x
	Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)		x
Lupin et produits à base de lupin		x	
Mollusques et produits à base de mollusques		x	
	Ce produit ne contient pas d'allergènes indirects.		
APPROUVE :	24.08.2016 / MTI		

Le produit ci-dessus est fabriqué conformément à la législation de l'Union Européenne en vigueur.

Les informations contenues dans ces spécifications sont basées sur nos propres travaux de recherche et de développement et sont, à notre connaissance, fiables.

Les utilisateurs doivent cependant effectuer leurs propres essais afin de déterminer l'aptitude de nos produits à être utilisés en fonction de leurs objectifs ainsi que le statut juridique relatif à l'utilisation visée du produit.

Ces spécifications restent valables jusqu'à une nouvelle édition.