

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 :	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. Faire attention de ne pas trop battre au fouet le produit afin d'éviter des craquelures sur le gâteau décoré. Le produit fouetté doit être recouvert et gardé au frais. Le produit fouetté reste stable en cas de congélation/décongélation après préparation.	
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 : Emballage ouvert :	Tetra Brik: 12 mois à température constante. Maximum 18 °C et minimum 2 °C. Ne pas congeler. 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.