



FICHE TECHNIQUE

NAPPAGE MIROIR CHOCOLAT

art. 1-42-008748

DESCRIPTION

Nappage miroir à froid chocolat prêt à l'emploi pour pâtisseries.

S'applique à la spatule.

Avantages produits:

- Prêt à l'emploi : utilisation direct
- Bonne tenue, aspect brillant
- Ne blanchit pas à la congélation

Usage Réservé aux professionnels

INGREDIENTS

Sucre, eau, 14 % chocolat (sucre, cacao), matière grasse végétale, amidon modifié, stabilisant : E 440ii, régulateurs d'acidité : E330-E450i, conservateur : E202.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

pH: 5,1 ± 0,3

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Entérobactéries :	< 10
Salmonelles :	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1080
Energie (kcal) :	256
Graisses totales (g) :	4
dont -Acides gras saturés (g) :	2,2
Glucides (g) :	53,5
dont - Sucres (g) :	50,8
Protéines (g) :	0,9
Sel (g) :	0,1

CONDITIONNEMENT

Boite de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)

Après ouverture à conserver au frais