



## FICHE TECHNIQUE

### SAUCE DESSERT CARAMEL art. 1-42-008757

#### DESCRIPTION

Nappage et décor pour glaces et pâtisseries.

#### INGREDIENTS

Sucre, sirop de glucose, eau, caramel 6%, arôme.

Contient : néant.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

pH : 3,7 ± 0,3

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 200
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
E. coli :	< 3
Salmonelles :	absence dans 25g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1238
Energie (kcal) :	291
Graisses (g) :	0
-dont Acides gras saturés (g) :	0
Glucides (g) :	73
-dont Sucres (g) :	62
Protéines (g) :	0
Sel (g) :	0

#### CONDITIONNEMENT

bouteille de 1,2 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 36 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)

A conserver au frais après ouverture