



## FICHE TECHNIQUE

### ALASKA-EXPRESS CITRON art. 1-42-008058

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre fluide de couleur jaune pâle  
Odeur : citronnée  
Goût : fruité caractéristique du citron

#### MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (30 à 50 g selon les goûts).

Délaissez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

#### INGREDIENTS

Sucre, dextrose (**gluten**), gélatine, poudre de citron (jus de citron déshydraté 2,5%, maltodextrine (**gluten**), arôme naturel), amidon modifié, acidifiant : E330 (**gluten**), arôme naturel de citron.

Remarque:

100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Citron contiennent l'équivalent de 26,5 g de citrons frais.

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

Humidité : < 5%  
pH : 3

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000  
Levures : < 100  
Moisissures : < 100  
Coliformes : < 10  
Salmonelles : absence dans 25 g

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

Energie (kJ) : 1618  
Energie (kcal) : 381  
Graisses (g) : 0  
dont :- Acides gras saturés ( g) : 0  
Glucides (g) : 89,2  
dont : - Sucres ( g) : 82,2  
Protéines ( g) : 6  
Sel ( g) : 0

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)