

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002370
		Code barre : 358473 002370 8
		MAJ : 06/12/2016
		Page : 1/2
PRODUIT	 GLACAGE EXPRESS - GLACAGE CHOCOLAT NOIR PRET A L'EMPLOI - 3 KG	REVISION : 3

Un glaçage prêt à l'emploi pour glacer avec simplicité et brio petits fours, choux, entremets, glaces, et desserts à l'assiette.

Description produit :

Pâte lisse et homogène.
Couleur : marron foncé
Saveur : sucrée-amère et à l'odeur caractéristique du chocolat.



Etiquetage :

Impression emballage :
* Liste des ingrédients

Impression jet d'encre sur le couvercle du seau :

* DLUO : AAAA/MM/JJ
* Numéro de lot : X/Y/XXX-AA (X= n° du lot; Y= n° de la palette; XXX= quantième du jour de fabrication; AA=année fabrication)

Déclaration nutritionnelle (selon INCO CE 1169/2011):
Energie: 1271 kJ / 304 kcal
Lipides: 8.5g
dont acides gras saturés: 5.3g
Glucides: 55.0g
dont sucres: 46.1g
Protéines: 2.7g
Fibres: 4.2g
Sel: 0.273g

Ingrédients :

Sirop de glucose fructose, sirop de glucose, eau ; chocolat de couverture noir 16% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme), poudre de cacao 8%, humectant : glycérol, sucre, gélifiant : pectine de fruits, acidifiant : acide malique, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : lactate de calcium, dextrose, arôme naturel vanille.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 002370
		Code barre : 358473 002370 8
		MAJ : 06/12/2016
		Page : 2/2
PRODUIT	 GLACAGE EXPRESS - GLACAGE CHOCOLAT NOIR PRET A L'EMPLOI - 3 KG	REVISION : 3

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec entre 15 et 20°C.

Conditionnement :

Seau 2.5 litres polypropylène marron avec anse - opercule et couvercle.

Poids net: 3 kg

Poids brut: 3.102kg

Dimensions: diam 200mm x h 138mm

Utilisation :

Mode d'emploi : Utiliser sur entremets glacé. Faire fondre le glaçage au bain-marie ou au micro-ondes entre 60 et 65°C. Mélanger délicatement à la spatule pour éviter les bulles d'air. Lisser rapidement l'entremets en 1 seul passage.

Conservation et traçabilité :

A consommer de préférence dans les 24 mois après la fabrication.

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Soja et dérivés	X	

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée