

	NAPPAGE BLOND - 7 KG		Page1/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	008232	MAJ : 26 Mai 2017
	Code barre produit :	358473 008232 3	Révision : 008

Description du produit :	Préparation pommadeuse de couleur jaune, aromatisé à l'abricot.
Conditionnement :	Seau plastique PP blanc operculé - couvercle plastique jaune Poids net : 7 kg Poids brut : 7.245 kg Dimensions : *diamètre : 225mm *hauteur : 194mm
Etiquetage :	Etiquette sur seau mentionnant: * Liste des ingrédients Impression sur couvercle mentionnant : * Date et heure de fabrication: JJ/MM/AA HH:MM * DLUO : JJ/MM/AA * N° de lot: XXXXXXXXXX Valeurs nutritionnelles pour 100g (règlement INCO 1169/2011 CE) Energie: 1063 kJ / 250 kcal Matières grasses: <0.1g dont Acides gras saturés: <0.1g Glucides: 62.1g; dont sucre: 27.2g Protéines: <0.1g Sel: 0.20g
Ingrédients :	Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de fruits, gélifiants : (pectine, alginat de sodium), acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, arôme abricot, colorant: jaune orangé S (le jaune orangé S peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).
Mode d'emploi :	Ajouter à 1 kg de nappage 100g à 300g d'eau ou de jus de fruit. Chauffer pendant quelques minutes jusqu'à complète dissolution, puis glacer au pinceau ou au pistolet.
Conseils d'utilisation :	Nappage gélifié pour pâtisserie, supportant plusieurs fontes. Supporte une ébullition modérée.
Conservation :	24 mois
Conditions de stockage :	Dans un endroit froid et sec à une température inférieure à 20°C

	NAPPAGE BLOND - 7 KG		Page 2/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	008232	MAJ : 26 Mai 2017
	Code barre produit :	358473 008232 3	Révision : 008

Procédé de fabrication : Cuisson des ingrédients sous agitation mécanique.
Remplissage à chaud des seaux et operculage.

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

55.5 (+/-5) %	Sirop de glucose fructose
24.5 (+/-5) %	Eau
17 (+/-5) %	Sucre
1 (+/-0.2) %	Purée de fruits
1.1 (+/- 0.3) %	Gélifiants : pectine E440 + alginate de sodium E401
<1 %	Correcteur d'acidité : acide citrique E330
<1 %	Arôme abricot nature identique
<0.1 %	Conservateur : sorbate de potassium E202
<0.005 %	Colorant : Jaune orange S (E110)

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres
250 Kcal/100g	<0.1 %	<0.1 %	62.1 %	27.2 %
1045 KJ/100g				
Protéines	Sel			
<0.1 %	0.20 %			

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Taux (germes / g)
Entérobactéries	< 10
Levures	< 10000
Moisissures	< 100
Levures osmophiles	<5000

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Brix	63 - 67°
pH	3.5 - 3.9
Fibres	0.4 g / 100g
Sodium	67 mg / 100g

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003

	NAPPAGE BLOND - 7 KG		Page 3/3
	DGF SERVICE		
	Code produit :	008232	MAJ : 26 Mai 2017
	Code barre produit :	358473 008232 3	Révision : 008

Information pour régimes particuliers :

- Lait et dérivés	- Oeuf et dérivés	- Poisson et dérivés
- Crustacés et dérivés	- Soja et dérivés	- Gluten
- Arachide et dérivés	- Noix et fruits à coques	- Sésame
- Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupin et dérivés	- Moutarde et dérivés
- Mollusques et dérivés	- Céleri	

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 20.00 seaux
1 palette = 5.00 couches = 100 seaux
1 palette = 700 **kg net** = 742 **kg brut**
Type palette : EURO (120 x 80cm)

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.