

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008215
		Code barre : 358473 008215 6
		MAJ : 24/03/2017
		Page : 1/2
PRODUIT	 GLACAGE NEUTRE A FROID PRET A L'EMPLOI - 7KG	REVISION : 7

Description produit :

Glaçage neutre prêt à l'emploi.

Texture: pommadeuse, homogène
Couleur: neutre
Goût: sucré



Etiquetage :

Etiquette collée sur seau mentionnant :
-Liste des ingrédients.

Impression jet d'encre sur le seau mentionnant :
-DDM : AAAA/MM/JJ
-N°lot : X/X QQQ/AA (X/X n° de palette; QQQ = quantième du jour de fabrication; AA= année de fabrication).

Déclaration nutritionnelle pour 100g (selon règlement INCO 1169/2011CE):
Energie: 1068 kJ / 255kcal; Matières grasses: 0.0g
dont saturés: 0g
Glucides: 62.7g
dont sucres: 62.7g
Protéines: 0.0g
Sel: 0.5g.

Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, dextrose, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, conservateur: sorbate de potassium, correcteurs d'acidité: citrates de sodium, citrates de calcium, anti-moussant: mono et diglycérides d'acides gras.

Conditions de stockage :

A conserver dans un endroit frais et sec.

	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008215
		Code barre : 358473 008215 6
		MAJ : 24/03/2017
		Page : 2/2
PRODUIT	 GLACAGE NEUTRE A FROID PRET A L'EMPLOI - 7KG	REVISION : 7

Conditionnement :

Seau plastique blanc:
Poids net: 7kg
Poids brut (moyen): 7.271kg

Dimensions du seau: 204mm (hauteur) x 236mm (diam)

Utilisation :

Mode d'emploi : Utiliser à température ambiante sans adjonction d'eau.
Possibilité d'ajouter des colorants et/ ou arômes de votre choix selon vos besoins.
Application : Applications en pâtisserie :
Utiliser au pinceau pour napper vos tartes aux fruits, entremets, bavarois ou viennoiseries.

Conservation et traçabilité :

24 mois.
Se conserve 1 mois après ouverture à 5°C, dans son conditionnement d'origine bien refermé.
