

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	CODE : 008317
		Code barre : 358473 008317 7
		MAJ : 06/12/2016
		Page : 1/3
<b>PRODUIT</b>	 <b>ISOMALT (E953) - 5 KG</b>	<b>REVISION : 7</b>

## Description produit :

Polyol constitué de mono et di-saccharides hydrogénés.

Aspect : cristaux blancs et inodores.

Goût : sucré.



## Etiquetage :

Etiquette collée sur seau mentionnant :

- \* Liste des ingrédients
- \* DLUO: JJ/MM/AAAA
- \* N° de lot: JJ/MM/AAAA-XX

Déclaration nutritionnelle (selon Règlement INCO CE 1169/2011):

Energie: 1003.2 kJ / 240 kcal

Lipides: 0g

dont acides gras saturés: 0g

Glucides: >99g

dont sucres: 0g

Protéines: 0g

Sel:

## Ingrédients :

Isomalt (E953).

## Conditions de stockage :

Dans son emballage d'origine.

Produit hygroscopique : à conserver dans un endroit frais et sec

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	CODE : 008317
		Code barre : 358473 008317 7
		MAJ : 06/12/2016
		Page : 2/3
PRODUIT	 <b>ISOMALT (E953) - 5 KG</b>	REVISION : 7

## Conditionnement :

Seau polypropylène blanc.  
Poids net : 5 kg  
Poids brut : 5.220 kg

Dimensions du seau: 262 (d) x 210 (h) mm

## Utilisation :

Mode d'emploi : Réalisation de décors en sucre (fleurs, feuillages, rubans...)

1) Sucre coulé transparent :

Ajouter 100g d'eau à 1kg d'isomalt, cuire à 160°C, et utiliser comme un sucre traditionnel.

2) Sucre satiné :

Ajouter 100g d'eau à 1kg d'isomalt, ou cuire directement l'isomalt à 170-180°C, puis satiner la masse obtenue.

Ne colore pas jusqu'à 190°C.

Ces sucres peuvent être colorés de manière traditionnelle.

Application : Faire fondre à feu très doux, sans glucose, sans crème de tartre, ni acide, jusqu'à 170°C, puis utiliser comme sucre classique coloré ou non.

## Conservation et traçabilité :

24 mois

1 mois après ouverture, dans son emballage bien fermé.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	CODE : 008317
		Code barre : 358473 008317 7
		MAJ : 06/12/2016
		Page : 3/3
PRODUIT	 <b>ISOMALT (E953) - 5 KG</b>	REVISION : 7

## Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés		O
Oeuf et dérivés		O
Soja et dérivés		O
Gluten		O
Noix et fruits à coques		O
Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg		O

X - Substance présente dans le produit

O - Présence éventuelle de contamination croisée