DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008050 Code barre : 358473 008050 3 MAJ : 14/02/2018 Page : 1/2
PRODUIT	DGF Service **NEIGE ETERNELLE - 1 KG**	REVISION : 11

Description produit :

Préparation en poudre pour la décoration de pâtisseries et d'entremets.

Couleur : blanche.
Goût : sucré et vanillé.

Etiquetage :

Etiquette de traçabilité imprimée sur le carton et sur la poche :
-Liste d'ingrédients
-DDM : JJ/MM/AAAA
-Code de production : XXXXXXX (7 chiffres: numéro chrono)
-Date de production: JJ/MM/AAAA

Déclaration nutritionnelle pour 100g (règlement 1169/2011CE):
Energie: 1629 kJ / 389 kcal
Matières grasses: 5.4g
Dont saturés: 1.7g
Glucides: 83.8g
Dont sucres: 78.2g
Protéines: 0.1g
Sel: 0g

Ingrédients :

Dextrose, amidon de FROMENT, huile de colza partiellement hydrogénée, antiagglomérant: E170, matière grasse de palme totalement hydrogénée, arôme.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

DGF	FICHE TECHNIQUE	CODE : 008050 Code barre : 358473 008050 3 MAJ : 14/02/2018 Page : 2/2
PRODUIT	DGF Service **NEIGE ETERNELLE - 1 KG**	REVISION : 11

Conditionnement :

Poche plastique
Poids net : 1 kg
Poids brut: 1.012kg
Dimensions de la poche: 210 x 175 x 110mm.

1 Carton = 5 poches
Poids net carton : 5 kg
Poids brut carton: 5.1kg
Dimensions du carton: 320 x 150 x 240mm

Utilisation :

Mode d'emploi : Poudre blanche insoluble pour le saupoudrage et la décoration de toutes les pâtisseries.
Application : La neige éternelle reste blanche et peut se congeler.

Conservation et traçabilité :

24 mois.

Allergènes

ALLERGENES	Contenu dans le produit	Contamination croisée
Lait et dérivés		O
Oeuf et dérivés		O
Soja et dérivés		O
Gluten	X	
Noix et fruits à coques		O
Lupin et dérivés		O

X - Substance présente dans le produit
O - Présence éventuelle de contamination croisée