

FICHE TECHNIQUE		
BACK EUROP MIX VEGETAL SUCRE 1L		
CODE ARTICLE :	8220211060 (16707)	
CODE DOUANIER :	21069098	
EMBALLAGE :	1L ELOPAK en carton de 12x1L enveloppé dans du polyéthylène	
EAN :	3441110167073	
DESCRIPTION :	Une alternative sous la forme de crème liquide sucrée, de couleur crème, pour la décoration de gâteaux, desserts, mousses, etc.	
VALEURS TYPES A LA DATE DE PRODUCTION :	Lipides Matières sèches Augmentation du volume pH Densité TFA Microbiologie	28 % ± 2 37 – 41 % Min. 350 % 6,8 – 7,4 1,04 g/ml < 1,0 % Produit UHT : Teneur en germes < 100 ufc/g
INSTRUCTIONS DE PREPARATION :	Avant de battre au fouet, mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Verser le produit réfrigéré (2 à 8 °C) dans un bol froid et propre. Commencer à battre au fouet à vitesse moyenne pour éviter les éclaboussures puis à vitesse maximale le reste du temps. Le temps de préparation dépend de la machine, de la quantité et de la texture désirée. Faire attention de ne pas trop battre au fouet le produit afin d'éviter des craquelures sur le gâteau décoré. Le produit fouetté doit être recouvert et gardé au frais. Le produit fouetté reste stable en cas de congélation/décongélation après préparation.	
INGREDIENTS :	Eau, huile de palmiste totalement hydrogénée, sucre, stabilisants (sorbitol E420ii, cellulose microcristalline E460, gomme de cellulose E466), émulsifiants (esters d'acide lactique de mono- et diglycérides d'acides gras E472b, lécithine de SOJA E322, mono- et diglycérides d'acides gras E471), protéines de LAIT , sel, correcteurs d'acidité (phosphate dipotassique E340ii, citrate de trisodium E331iii), arôme, colorant (bêta-carotène E160a)	

VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES POUR 100 G :	<i>Énergie</i> <i>Lipides</i> <i>- dont saturés</i> <i>Glucides</i> <i>- dont sucres</i> <i>Fibres</i> <i>Protéines</i> <i>Sel</i>	<i>1210 KJ / 290 kcal</i> <i>28 g</i> <i>26 g</i> <i>11 g</i> <i>9,5 g</i> <i>0,3 g</i> <i>0,6 g</i> <i>0,09 g</i>	
DUREE DE CONSERVATION :	<i>Emballage non ouvert : 12 mois à température constante.</i> <i>Maximum 18 °C et minimum 2 °C.</i> <i>Ne pas congeler.</i> <i>Emballage ouvert : 7 jours au réfrigérateur (2 à 8 °C).</i>		
OGM :	<i>Conformément aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, ce produit ne contient pas d'OGM.</i>		
ALLERGENES :	Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU et ses amendements	Présence	
		Oui	Non
	<i>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten</i>		<i>x</i>
	<i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>		<i>x</i>
	<i>Œufs et produits à base d'œufs</i>		<i>x</i>
	<i>Poisson et produits à base de poisson</i>		<i>x</i>
	<i>Cacahuètes et produits à base de cacahuètes</i>		<i>x</i>
	<i>Soja et produits à base de soja</i>	<i>x</i>	
	<i>Lait et produits à base de lait (y compris lactose)</i>	<i>x</i>	
	<i>Noix et produits à base de noix</i>		<i>x</i>
	<i>Céleri et produits à base de céleri</i>		<i>x</i>
	<i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>		<i>x</i>
	<i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>		<i>x</i>
	<i>Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)</i>		<i>x</i>
	<i>Lupin et produits à base de lupin</i>		<i>x</i>
<i>Mollusques et produits à base de mollusques</i>		<i>x</i>	
APPROUVEE :	<i>19.09.2024 / MTI / 7010177</i>		

Le produit ci-dessus est fabriqué conformément à la législation de l'Union Européenne en vigueur.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont basées sur nos propres travaux de recherche et de développement et sont, à notre connaissance, fiables.

Les utilisateurs doivent cependant effectuer leurs propres essais afin de déterminer l'aptitude de nos produits à être utilisés en fonction de leurs objectifs ainsi que le statut juridique relatif à l'utilisation visée du produit.

Cette fiche technique reste valable jusqu'à une nouvelle édition.