

Appellation du produit : L85 Nappage Café.

Description du produit : nappage au café pour glaces, yaourts et salades de fruits.

Description du produit : fluide dense et coulant avec une saveur et une odeur caractéristiques de café.

Ingrédients : sirop de glucose, sucre, café (10%), colorant : caramel, eau, épaississant : pectine, arômes, conservateur : sorbate de potassium.

Propriétés organoleptiques

Aspect. fluide dense coulant
Couleur : marron foncé
Odeur : caractéristique de café
Goût : caractéristique de café

Dosage conseillé : à volonté.

Caractéristiques chimico-physiques

pH : 4,3 +/- 0,5
Résidu réfractométrique (°Bx) : 70 +/- 2

Méthode

pH-mètre
Réfractomètre d'Abbe

Caractéristiques microbiologiques

Moisissures	inférieures à 10 UFC/g
Levures	inférieures à 10 UFC/g
Coliformes totaux	inférieurs à 10 UFC/g
Staphylocoques	inférieurs à 10 UFC/g
Salmonelle	absence dans 25 g
Listeria Monocytogenes	absence dans 25 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g (Règlement 1169/2011/UE)

Valeur énergétique	288 kcal / 1208 kJ
Matières grasses	0,6 g
-dont acides gras saturés	0,5 g
Glucides	70,0 g
-dont sucres	47,0 g
Protéines	0,3 g
Sel	0,11 g

OGM (Règlements CEE 1829/2003 et 1830/2003) : les ingrédients utilisés (primaires et secondaires) ne dérivent ni ne contiennent d'organismes génétiquement modifiés.

Allergènes (All. III bis directives 2000/13/EC, 2003/89/CE et 2007/68/CE) : absence d'allergènes.

Additifs : Arômes conformes au Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 16 décembre 2008. Colorants conformes au Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, du 16 décembre 2008, relatif aux additifs alimentaires.



Fiche Technique Nappage Café
Code L85

Émission 8 du 30/10/2014
Confirmé 14/09/22

Emballages : flacon en polyéthylène de 1 Kg avec film thermosoudé et bec verseur. Matériel pour aliments conforme au Règlement CE n° 1935/2004, à l'Arrêté Ministériel 21/03/73 et modifications suivantes.

Date limite d'utilisation optimale et modalités de conservation : 3 ans à compter de la date de production s'il est conservé dans les emballages d'origine fermés, loin de toute source de chaleur dans un lieu frais, sec et propre. Vérifier la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage avant l'utilisation. La date limite d'utilisation optimale indiquée concerne un emballage fermé correctement conservé. Bien agiter avant l'emploi.