

Référence : I11.12200

INFORMATION GENERALE DU PRODUIT

Description: Préparation pour l'élaboration de crème au chocolat blanc.

Application et dosage: Disperser 220g dans 1L a température ambiante, chauffer jusqu'à ébullition, en remuant continuellement pendant 3-5 minutes. Réfrigérer 1-3 heures avant de servir.

Ingredients: Sucre, amidon modifié, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier et écrémé en poudre), arômes, sel et stabilisant E-407.

CONDITIONEMENT ET STOCKAGE

Emballage: Sacs papier avec gaine intérieure en polyéthylène.

Poids net: 25 kg.

Conditions de stockage: Dans un local sec et frais.

Conservation: 12 mois.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT / MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	Max. 50.000 ufc/g
Entérobactéries	Max. 10 ufc/g
Levures et moisissures	Max. 50 ufc/g
Salmonella	Aus. en 25 g

140 chemin de la zone d'activité • 01370 ST ETIENNE-DU-BOIS • Tél. 04.74.30.50.37
Fax 04 74 25 87 37 • contact@fourniture-laitiere.com • www.fourniture-laitiere.com

SAS WAGNER au capital de 54 728€ • RCS Bourg B 389 300 286 • SIRET 389 300 286 00033 •
APE 4669 B • TVA Intracommunautaire : FR 15 389 300 286 • RIB 10807 00063 22121123156 42 BPBFC