



Édition 7
02/08/2021

SAUCE DESSERT SAVEUR CAMEL BEURRE SALÉ

Description

Préparation alimentaire à base de sirop de glucose-fructose et d'autres ingrédients.

Composition

Ingrédients: sirop de glucose-fructose, lait concentré sucré, caramel, eau, sel, arôme de caramel et de beurre.

Caractéristiques techniques

Paramètres physique-chimiques

Odeur/saveur :	Caractéristique
pH :	5-5,6
°Brix (20°C) :	74-78

Paramètres microbiologiques

Décompte de microorganismes aérobies mésophiles à 30° C (ufc/g)	< 10 ²
Décompte de microorganismes anaérobies mésophiles (ufc/g)	< 10 ²
Décompte de moisissures et levures (ufc/g)	< 5x10
Décompte d'entérobactéries totales (ufc/g)	< 10
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Non Détecté

Information nutritionnelle

Valeurs moyennes pour 100g de produit	
Énergie	1232 kJ / 290 kcal
Matières grasses	1,2 g
dont:	
- acides gras saturés	0,8 g
Glucides	69 g
dont:	
- sucres	69 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,98 g



Édition 7
02/08/2021

Statut légal

Selon législation européenne en vigueur.

Conditionnement

Bouteille 1kg PEHD.

Codification

Au bouchon :

BeurS/MantS
L : XYYZZCCL
DD/MM/AAAA

Lot :

X : dernière chiffre de l'an (exemple, 8 de 2020)

YY : mois

ZZ : jour

CC : compteur automatique

L : identification de l'usine

DLUO :

DD : jour

MM : mois

AAAA : an

Magasinage

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière.

Bien reboucher après chaque usage.

Agiter avant d'utiliser.

DLUO: 18 mois.



CDS "Catering Distributions Services"
3-5, rue du Pont des Halles
94150 Rungis
Tél. 0141.76.03.51

Borges Branded Foods, S.L.U.
Av. Josep Trepal, s/n
25300 Tàrrega (Espagne)