



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS FRUIT DE LA PASSION

art. 1-42-008065

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre fluide de couleur blanche avec des morceaux de fruits
Odeur : caractéristique du fruit de la passion
Goût : sucré, caractéristique du fruit de la passion

MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (50 à 100 g selon les goûts).

Délaissez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

INGREDIENTS

Sucre, préparation de fruits (sucre, jus de fruit de la passion en poudre 5,5 %, pêches séchées en morceaux 3,5 %, amidon de maïs), dextrose (**gluten**), gélatine bovine, amidon modifié, acidifiant : E330 (**gluten**), arôme (**lait**), colorant : E160a.

Remarque:

100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Fruit de la passion contiennent l'équivalent de 63 g de fruit de la passion frais.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%
pH : (electrolytically, 10%, 20°C) ± 3,5

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000
Levures : < 100
Moisissures : < 100
Coliformes : < 10
Salmonelles : absence dans 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) : 1605
Energie (kcal) : 378
Graisses (g) : 0,2
dont :- Acides gras saturés (g) : 0,1
Glucides (g) : 86,6
dont : - Sucres (g) : 80,2
Protéines (g) : 7,3
Sel (g) : 0

CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)