

DUCROS Industrie

Fiche technique Produit

500150 / Sweeties Caramel au lait / 1250 G

DESCRIPTION

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose, lait concentré, arôme, eau.

Couleur : Caramel

Goût : Caramel au lait

Texture : Versable

CONTRÔLE QUALITÉ

La qualité des matières premières et produits finis fait l'objet d'un contrôle systématique par notre laboratoire qui teste les caractéristiques organoleptiques, microbiologiques et physico-chimiques selon les méthodes de références ISO et AFNOR. Les sites de DUCROS sont certifiés ISO 9002 depuis 1997 et sous HACCP.

CONDITIONNEMENT

- Flacon et bouchon en polypropylène

- Nb UC/Carton : 6

- Code EAN : 3275925001508

Ce produit doit être conservé dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.

La date d'utilisation optimale est de 18 mois.

MICROBIOLOGIQUES

	VALEUR HAUTE (m)
GERMES AEROBIES MESOPHILES TOTAUX / G	100
LEVURES / G	10
MOISSURES / G	50
COLIFORMES TOTAUX / G	10
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	10
ANAEROBIES SULFITE REDUCTEURS	ABSENCE DANS 1G
SALMONELLES	ABSENCE DANS 25 G

PHYSICOCHIMIQUES

COULABILITE A 20°C	12.5 ± 3
pH	6.0 ± 0.2
°BRIX	78 ± 2
DENSITE	1.38 ± 0.02

Microbiologie : Toutes les valeurs sont exprimées avec une tolérance analytique : 3m.

Ce produit ne contient pas d'OGM ou de dérivés d'OGM (conformément aux dispositions des règlements CE 1139/1998, 49/2000 et 50/2000).

Valeurs nutritionnelles (pour 100 g) :

Valeur énergétique totale	322 kcal (1346 kJ)
Lipides	1.8 g
Protides	1.7 g
Glucides	74 g



DUCROS SAS
QUARTIER LA TAPY - BP 80
F- 84170 MONTEUX

Tel : +33 (0)4 90 43 43 43 Fax : +33 (0)4 90 43 43 91



19/02/01
500150a