

Code fournisseur	Fiche Technique		
0	CONDIMENT PULPE A LA FRAMBOISE	CODE MATIERE PREMIERE	51957M
	Titre alcoométrique volumique :		

Description

Production :	Mélange de deux ingrédients	Ingrédients : (60%)Purée de framboise (90% framboise, sucre et sirop de glucose fructose 10%), (40%) condiment balsamique blanc (Vinaigre vin blanc, moût de raisins, antioxydant : E224)
Origine :	France	

Caractéristiques organoleptiques

Flaveur et odeur:	Vinaigré avec l'odeur et le goût de framboise
Couleur :	Rose foncée, typique de la framboise

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
–	abs/25g	–

OGM : aucun
Ionisation : aucun
Allergènes : aucun


Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	301KJ	71Kcal
Matières grasses	0,22g	
dont acides gras saturés	<100mg	
Protéines	0,82g	
Glucides	15,3g	
dont sucres	9,3g	
Sel	6 mg	

Conditions de stockage

DDM : 2 ans
Conservation : Conserver de préférence à l'abri de la chaleur et de la lumière

Utilisation et photo

Conseil d'utilisation : Pour agrémenter les viandes rouges, blanches, volailles, poissons, légumes et les desserts. Agiter avant utilisation.	Photo : 
--	--

Date création	12/02/2016	Mise à jour	15/12/2016
---------------	------------	-------------	------------