

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIERE	51961M
0	CONDIMENT PULPE A LA POIRE		
Titre alcoométrique volumique :			

Description

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

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> : Vinaigré avec l'odeur et le goût de la poire
<u>Couleur</u> : Jaune ocre, typique de la poire

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	331KJ	78Kcal
Matières grasses	0,16g	
dont acides gras saturés	<100mg	
Protéines	0,34g	
Glucides	17,4g	
dont sucres	11,4g	
Sel	3mg	

Conditions de stockage

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

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> : Salades, Légumes crus ou cuits, Viandes rouges, Viandes blanches, Volailles, Desserts... Agiter avant utilisation,	Photo : 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------