



EpiSaveurs
groupe pomona

TopNap blond en seau 7 kg DAWN

Article : 43877

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Nappage à chaud concentré avec arôme abricot

Descriptif produit : Produit gélifié orange saveur abricot

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 7.000 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose-fructose, eau, sucre, purée de pommes, gélifiants : pectine, alginate de sodium, Acidifiant : acide citrique, affermissants : diphosphate disodique et phosphate tricalcique, Arôme, conservateur : sorbate de potassium, colorant : extrait de paprika et curcumine

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|--------------|
| sirop de glucose fructose | Union Europ. |

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|
| Brix | 62 °B (4) | pH | 3.7 (0.4) |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le seau selon les préconisations d'hygiène. Prélever la quantité nécessaire de nappage blond. Ajouter 10 à 20% d'eau ou de jus de fruits. Faire chauffer jusqu'à ébullition pour faire fondre les pectines. Bien mélanger pour homogénéiser et appliquer sur les tartes, biscuits ou autres pâtisseries à l'aide d'un pinceau pour donner de la brillance et protéger les produits d'un dessèchement précoce en vitrine réfrigérée ou en exposition sèche. Le nappage est prévu pour tenir au moins 24h à 4°C. Conserver le pot au frais (< à 20°C) après ouverture. Rendement : 1 kg de nappage + 200 g de liquide = jusqu'à 1,2 kg de nappage restitué.

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|-------------------------|---------------------------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------|--------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 1,020 | 240 | 0 | 0 | 60 | 26 | 0.5 | 0.02 | 0.17 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Couche | 140 | 0 | 20 | Seau | 20 | | |
| Palette | 700 | 744 | 100 | Seau | 100 | 1200x800x1200 | |
| Colis | 7 | 7.2 | 1 | Seau | | 225x225x200 | 3215450013426 |
| Seau | 7 | 7.2 | 1 | Seau | | | 3215450012078 |
| Pièce | 7 | 0 | 1 | Seau | | | |