



EpiSaveurs
groupe pomona

Sirop de glucose en seau 1 kg DAWN

Article : 133838

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 : sirop de glucose
Descriptif produit : Colis de 6 pots
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg
Liste des ingrédients : Sirop de glucose, conservateur: SULFITE acide de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sirop de glucose	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 360
Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 17023090 - Glucose, à l'état solide, et sirop de glucose, sans addition d'aromatisants ou de colorants, ne contenant pas de fructose ou contenant en poids à l'état sec < 20% de fructose (à l'excl. de l'isoglucose et du glucose en poudre cristalline blanche, même agg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	81.5 °B (3)		

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 et retirer l'opercule délicatement. Prélever la proportion de sirop de glucose nécessaire à la recette. Refermer le pot et réserver au frais (< à 20°C). Utiliser le sirop de glucose pour ses pouvoirs anti-cristallisants et liants. Il sert à la stabiliser et à donner de la texture aux glaces et sorbets. En pâtisserie, il s'utilise pour éviter la cristallisation du sucre (macarons, cakes, madeleines, nougatine...) et en confiserie (bonbons de sucre cuit, caramels mous, pâtes de fruits, gommages et guimauves). Il évite également le dessèchement et le croûtage dans les fondants, la pâte d'amande et les fruits confits. Rendement : 1 seau de 1 kg.

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							
1,335	314	0.1	0.1	79	28	0	0.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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	54	0	54	Seau	9		
Palette	486	562	486	Seau	81	1200x800x1284	
Boîte	1	0	1	Seau			
Colis	6	6.49	6	Seau		356x240x126	3215450070405
Seau	1	1.08	1	Seau			3215450070276
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			
Pièce	1	0	1	Seau			