

## 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 blond

**Descriptif produit :** Produit gélifié orange saveur abricot. Colis de 6 pots

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sirop de glucose-fructose ; eau ; sucre ; purée de pomme ; gélifiants : pectine, alginate de sodium ; acidifiant : acide citrique ; affermissants : diphosphate disodique, phosphate tricalcique ; arôme ; conservateur: sorbate de potassium ; colorants : extrait de paprika, 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

**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

## 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
Colis	6	6.49	6	Pot		356x240x126	3215450013419
Seau	1	0	1	Pot			
Couche	54	0	54	Pot	9		
Palette	486	525.85	486	Pot	81	1200x800x1500	
Pot	1	1.08	1	Pot			3215450013457
Pièce unitaire	1	0	1	Pot			
Pièce	1	0	1	Pot			