

Arôme naturel de framboise en pâte Compound en pot 1 kg DAWN

Article : 247274



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Arôme naturel

Descriptif produit : Arôme pour application multi-usages en pâtisserie fine. Colis de 4 pots

Conservation : Frais, <7°C

Conditionnement : Colis de 4.000 Pot de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Composantes aromatisantes: substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes. Autres composants: Sucre, Framboise 26%, Sirop de glucose-fructose, Denrée alimentaire colorante: concentrés (carotte, cassis), Acidifiant (acide citrique), Correcteur d'acidité (citrate trisodique), Amidon modifié (maïs)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Belgique, France, Pays-Bas
Framboise	UE / Hors UE
Sirop de glucose-fructose	Belgique, France
Denrée alimentaire colorante (concentré)	Pays-Bas
Acidifiant (E330)	Chine
Correcteur d'acidité (E331iii)	Chine
Amidon modifié E1422	Pays-Bas

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

Arôme naturel de framboise en pâte Compound en pot 1 kg DAWN

Article : 247274

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 33021090 - Mélanges de substances odoriférantes et mélanges, y.c. les solutions alcooliques, à base d'une ou de plusieurs de ces substances, des types utilisés comme matières de base pour les industrie

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0 (3,6)	Brix	70 °B (75)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Pâte aromatique pour sublimer le goût et la couleur de vos recettes signatures sucrées :

- Recette authentique : forte teneur en framboises, avec pépins
- 100% arômes naturels
- Polyvalence des applications : mousse, crème, fourrage, glaçages, etc...
- Simple et rapide d'utilisation : dosage 4 à 6% selon l'intensité désirée

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	262	0.01	0	64	62	2	0.44	0.61

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 44.00

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
Pot	1	1.59	1	Pot			5414296062973
Colis	4	4.53	4	Pot		204x204x186	5414296062980
Couche	96	0	96	Pot	24		
Palette	576	651.6	576	Pot	144	1200x800x1266	