

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Colis de 6 pots
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Sirop de glucose, sulfites
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Sulfite (> 10 ppm)
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1702.3029 - Sucres et sucreries - Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatisants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés - glucose et sirop de glucose, ne contenant pas de fructose ou contenant en poids à l'état sec moins de 20 % de fructose - à l'état solide - chimiquement purs - Hors pour l'alimentation des animaux

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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	0.1	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		
Colis	6	0	6	Seau			03215450070405
Palette	486	0	486	Seau	81		
Seau	1	1.08	1	Seau			03215450070276