

Microbiologie:

Flore aérobie mésophile à 30°C	< 50 000 ufc/g
Entérobactéries	≤ 10 ufc/g
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g
Levures & Moisissures	≤ 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	≤ 10 ufc/g
Salmonelles	Absence/25 g
Listeria monocytogenes	Absence/25 g

Valeurs nutritionnelles moyenne en g pour 100g

Valeur énergétique Kcal / Kj	139 / 33
Humidité	12,25
Protéines	6
Lipides	0,24
Dont acides gras saturés	0,14
Glucides	1,2
dont sucre	0,66
Sel	0,15
Fibres	82,03

CAPMIX SORBET BIO

Description	Le Capmix sorbet est une préparation en poudre spécifiquement développée pour les recettes de sorbets et sorbets vegan. Il est composé exclusivement d'ingrédients d'origine végétale. Dosé dans vos recettes à 0,2-0,5%, il apporte les fonctionnalités suivantes : stabilisant et foisonnant Denrée alimentaire pour l'alimentation humaine
Dénomination légale de vente	Prémix à base de stabilisants, fibres d'acacia et peptides de pois.
Composition / Etiquetage	Stabilisants (gomme guar BIO, farine de graines de caroube BIO), fibres d'acacia BIO, peptides de pois BIO

Allergènes : Mélange réalisé dans un atelier qui utilise GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE et ARACHIDES

Conditionnement : Seaux hermétiques refermables de 3 Kg

Palettisation : 80 Seaux / pal

Code douanier Européen : 2106909260

DDM : 12 mois dans son emballage d'origine non ouvert

Conservation : Bien refermer le seau après utilisation. A conserver dans un lieu sec et frais.

Caractéristiques générales : Apparence Poudre, Couleur Crème, Goût/Odeur Végétal

