

FICHE TECHNIQUE CAMEL BRULE FLEUR DE SEL

Caractéristiques générales :

Dénomination : Caramel à la fleur de sel.

Indications concernant l'utilisation : Intérieur pour les pralinés, spécialités, petits-fours et pâtisseries, tourtes aux noix des grisons, glaces, crèmes,....

Origine : Fabriqué en Suisse.

Ingrédients : Sucre, CREME entière, sirop de glucose de FROMENT, BEURRE, eau, fleur de sel.

Allergènes : Peut contenir des traces de lécithine de soja.

Non OGM, non ionisé

Caractéristiques organoleptiques :

Couleur : brun, semblable au pantone 725C

Goût : caramel à la fleur de sel aux notes de sucre caramélisé

Odeur : caramel

Aspect : masse épaisse, homogène

Caractéristiques physicochimiques :

Paramètres	Tolérance inférieure	Cible	Tolérance supérieure
Réfraction (° brix)	75.5		77.5
Caractéristique à l'écoulement (40-42°/70.5s) en mm	135		150

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètres	Spécification	Paramètres	Spécification
Germes aérobies mésophiles	< 5 000 ufc / g	Levures / Moisissures	< 100 ufc / g
Entérobactéries	< 100 ufc / g	Staphylocoques aureus	< 100 ufc / g
Escherichia coli	Absence / g	Salmonelle	Absence / 25 g

Conditionnement et Stockage :

- Unité de vente :** carton 5.5 kg
- DDM :** 450 jours
- Stockage :** Au frais et au sec, de 8°C à 18°C

Les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client.

Fiche Nutrition :	
(Valeurs moyennes pour 100g)	
ENERGIE	1658 kJ 395 kcal
MATIERES GRASSES :	17 g
Dont acides gras saturés :	10 g
GLUCIDES :	60 g
Dont sucres :	54 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	0 g
PROTEINES :	0.7 g
SEL	0.2 g