

Fiche technique DECO ROMA



FT TM81E

Date: 04/02/2025

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Masse décorative blanche

Non OGM, non ionisé

Origine: Fabriqué en Suisse

Ingrédients: sucre, sirop de glucose, eau, huile de palmiste, agent épaississant: E413, huile de palme, humectant: E422, acidifiant : E330, vanilline

Certifications: Halal

Indications concernant l'utilisation



Pour l'habillage de tous genres de tourtes et modelage de petites fleurs et figurines. Pétrir à la main afin d'obtenir une pâte malléable, étaler avec du sucre glace ou amidon de maïs, lustrer la surface avec la paume de la main.

Conditionnement et Stockage

Unité de vente : Bidon de 6.5 kg **DDM:** 540 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

Caractéristiques organoleptiques

<i>Couleur</i>	Blanc, semblable au pantone 1C
<i>Goût</i>	Sucré
<i>Odeur</i>	Sucrée
<i>Aspect</i>	Masse compact, ne doit pas s'écouler

Caractéristiques microbiologiques

<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>
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

Fiche Nutrition (Valeurs moyennes pour 100 g)	
ENERGIE :	1662 kJ 393 Kcal
MATIERES GRASSES :	5.1 g
Dont acides gras saturés :	4.6 g
GLUCIDES :	86 g
Dont sucres :	81 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	0.9 g
PROTEINES :	0 g
SEL :	0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr