

Caprimo[®] Crème Brulée

VM-51120-V17

Ingredienti

Zucchero, latte scremato in polvere, grasso vegetale idrogenato (noce di cocco), sciroppo di glucosio, siero di latte, zucchero caramellato, stabilizzanti (E452, E340), proteine del latte, aromi, sale, anti-agglomerante (E551), emulsionante (E481)

Informazioni Nutrizionali per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	1850 kJ/440 kcal
Grassi	12 g
di cui Grassi saturi	12 g
Carboidrati	74 g
di cui Zuccheri	73 g
Proteine	8,3 g
Sale	0,9 g

Analisi

Fisico/chimica:

Umidità max. 4%

Densità: 0.75 g/cm³

Microbiologica:

Germi totali	max. 10,000/g
Enterobacteriaceae	max. 10/g
Lieviti	max. 50/g
Muffe	max. 50/g
Salmonella	absent/ 25 g

Conservazione

Conservare in un luogo fresco e asciutto, a riparo da sostanze fortemente odorose. La temperatura non deve superare i 25°C. L'umidità non deve superare il 70% RH.

Shelf-life:

18 mesi dalla data di produzione.

Packaging

Sacchetti da 1 Kg, 10 sacchetti per cartone, 72 cartoni per bancale = 720 kg netti. Altezza 162 cm.

Certificazione

La produzione di Barry Callebaut Sweden AB's è in linea con i principi di qualità ISO 9001 e con gli standard HACCP.

2014-09-30

Barry Callebaut Sweden Böketoftavägen 23 SE- 268 77 Kågeröd Sweden.
Phone: +46 418 450 350; Fax: +46 418 450 351.