

FIXATEUR POUR CREME MONTEE - 1 KG



Réf DGF: 08277 / Code barre: 3584730 08277 4

(Révisé le: 24/01/2015)

Préparation en poudre instantanée pour la stabilisation de crème montée. Poudre blanche au goût sucré et à l'odeur de vanille.

Conditionnement :

Pot polyéthylène blanc.

Poids net : 1 kg

Poids brut: 1.100kg

1 carton = 6 pots

Poids net carton= 6 kg

Poids brut carton= 6.6kg

Etiquetage :

Etiquette collée sur seau mentionnant :

* Liste des ingrédients

* DLUO: JJ/MM/AAAA

* N° de lot: JJ/MM/AAAA-XX

Ingrédients :

Dextrose, amidon de pomme de terre, épaississant : carraghénane, arôme vanille.

Mode d'emploi :

25 g de MIX FIXATEUR pour 1 litre de crème et 100 g de sucre.

Conseils d'utilisation :

Produit hygroscopique.
Bien refermer le conditionnement après usage.

Conditions de stockage :

Dans le conditionnement d'origine hermétiquement clos, à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

Conservation :

A consommer de préférence dans les 24 mois suivant la fabrication.
Après ouverture: 1 mois dans son emballage bien refermé.
