

PATE DE PISTACHES AROMATISEE ET COLOREE 1KG



Réf DGF: 05800 / Code barre: 3584730 05800 7
(Révisé le: 24/01/2015)

L'ingrédient indispensable pour aromatiser vos pâtisseries et confiseries à la pistache.

Pâte colorée verte. Goût caractéristique de pistache. Présence normale d'huile en surface.

Conditionnement :

Pot plastique blanc
Poids net : 1kg
Poids brut: 1.051kg
1 carton = 6 pots
Poids net carton: 6 kg
Poids brut carton: 6.736kg
Dimensions du carton: 365 x 365 x 140 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le pot:
* liste d'ingrédients
Sur couvercle du pot:
- DLUO: JJ/MM/AA
- Numéro de lot: QQQA (QQQ= quantième du jour de fabrication; A= année de fabrication)
Etiquette sur le carton mentionnant :
* Liste des ingrédients
* N° lot (batch) : QQQA
* DLUO : JJ/MM/AA

Ingrédients :

Pistaches, colorants: E104, E110, E131: peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants, arôme.
Présence possible d'autres fruits à coques.

Mode d'emploi :

Cette pâte est destinée à aromatiser vos pâtisseries et spécialités chocolatées.
Attention : cette pâte de pistache aromatisée et colorée ne peut être employée comme ingrédient de crème glacée.

Conseils d'utilisation :

Produit à homogénéiser avant emploi, car risque de décantation de la matière grasse après un long stockage.

Conditions de stockage :

Dans un endroit sec et tempéré (température idéale 5 à 7° C).
Après ouverture stocker entre 5 et 7° C à une humidité <60° C.

Conservation :

12 mois.
