

VERSION: TAA7010127098

SPECIFICATIONS DU PRODUIT																	
CODE ARTICLE :	8221296001																
DESIGNATION PRODUIT :	SG NH UNIWHIP SWEET 10L BIB Mix Végétal Non Hydrogéné																
EMBALLAGE :	BIB de 10L: sac métallisé/LLDPE de 10L dans un carton brun																
CODE DOUANIER :	21069098																
DESCRIPTION :	Une alternative végétale, à base d'huile non hydrogénée sous la forme de crème liquide avec une couleur blanc crème, pour la décoration de gâteaux, desserts, mousses, etc.																
VALEUR TYPIQUES A LA DATE DE PRODUCTION :	<table border="0"> <tr> <td>Lipides</td> <td>17% ± 2</td> </tr> <tr> <td>Matières sèches</td> <td>33 – 36</td> </tr> <tr> <td>Augmentation du volume</td> <td>Min. 340 %</td> </tr> <tr> <td>Durée de préparation</td> <td></td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6.6 – 7.2</td> </tr> <tr> <td>Densité</td> <td>1.07 g/ml</td> </tr> <tr> <td>AGT</td> <td>< 0.2 %</td> </tr> <tr> <td>Microbiologie</td> <td>Produit U.H.T.: Teneur en germes <100/ml</td> </tr> </table>	Lipides	17% ± 2	Matières sèches	33 – 36	Augmentation du volume	Min. 340 %	Durée de préparation		pH	6.6 – 7.2	Densité	1.07 g/ml	AGT	< 0.2 %	Microbiologie	Produit U.H.T.: Teneur en germes <100/ml
Lipides	17% ± 2																
Matières sèches	33 – 36																
Augmentation du volume	Min. 340 %																
Durée de préparation																	
pH	6.6 – 7.2																
Densité	1.07 g/ml																
AGT	< 0.2 %																
Microbiologie	Produit U.H.T.: Teneur en germes <100/ml																
INSTRUCTIONS DE PREPARATION :	<p>Agiter ou remuer avant utilisation.</p> <p>Réfrigérer pendant 24 heures avant foisonnement. Verser le produit réfrigéré (2/8 °C) dans un bol froid et propre.</p> <p>Commencez à battre au fouet à vitesse moyenne pour éviter les éclaboussures, puis à vitesse maximale pendant le temps restant.</p> <p>Correction du temps en fonction de la machine, la quantité et la texture désirée.</p> <p>Ne pas trop foisonner le produit afin d'éviter des craquelures sur le produit fini</p> <p>Une fois mélangé et terminé, recouvrir et conserver au froid.</p> <p>Après préparation, le produit foisonné reste stable à la congélation et à la décongélation.</p>																
INGREDIENTS :	Eau, huile végétale non hydrogénée RSPO SG (palme, palmiste), sucre, glucose, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (sorbitol E420i, gomme de cellulose E466), émulsifiants (esters d'acide lactique de mono- et diglycérides d'acides gras E472b, lécithine de SOJA E322 , mono- et diglycérides d'acides gras E471), protéines de LAIT , sel, correcteurs d'acidité (phosphate dipotassique E340ii, citrate trisodique E331iii), arôme.																
VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES pour 100 g	<table border="0"> <tr> <td>Energie</td> <td>:920 KJ / 220 kcal</td> </tr> <tr> <td>Lipides</td> <td>:17 g</td> </tr> <tr> <td>- dont saturés</td> <td>:14 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>:15 g</td> </tr> <tr> <td>- dont sucres</td> <td>:8 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>:1.7 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>:0.05 g</td> </tr> </table>	Energie	:920 KJ / 220 kcal	Lipides	:17 g	- dont saturés	:14 g	Glucides	:15 g	- dont sucres	:8 g	Protéines	:1.7 g	Sel	:0.05 g		
Energie	:920 KJ / 220 kcal																
Lipides	:17 g																
- dont saturés	:14 g																
Glucides	:15 g																
- dont sucres	:8 g																
Protéines	:1.7 g																
Sel	:0.05 g																



VERSION: TAA7010127098

DUREE DE CONSERVATION :	Emballage non ouvert : BIB 10L : 6 mois à température constante. Maximum 18 °C et minimum 2 °C. Ne pas congeler. Emballage ouvert : : BIB de 10L: 7 jours au réfrigérateur (2-8°C)																																															
RSPO:	Scandic Food Tårs est audité et accrédité RSPO SG pour l'huile de palme et l'huile de palmiste. Numéro de Certificat: BVC-RSPO-1-2446044157 RSPO numéro d'adhérent: 4-0545-14-000-00																																															
OGM :	Conformément aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, ce produit ne contient pas d'OGM.																																															
ALLERGENES :	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU avec modifications</th> <th colspan="2">Présence</th> </tr> <tr> <th>Oui</th> <th>Non</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Crustacés et produits à base de crustacés</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Œufs et produits à base d'œufs</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Poisson et produits à base de poisson</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Cacahuètes et produits à base de cacahuètes</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Soja et produits à base de soja</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Lait et produits à base de lait (y compris lactose)</td> <td>x</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Noix et produits à base de noix</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Céleri et produits à base de céleri</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Moutarde et produits à base de moutarde</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Lupin et produits à base de lupin</td> <td></td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Mollusques et produits à base de mollusques</td> <td></td> <td>x</td> </tr> </tbody> </table>	Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU avec modifications	Présence		Oui	Non	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		x	Crustacés et produits à base de crustacés		x	Œufs et produits à base d'œufs		x	Poisson et produits à base de poisson		x	Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		x	Soja et produits à base de soja	x		Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	x		Noix et produits à base de noix		x	Céleri et produits à base de céleri		x	Moutarde et produits à base de moutarde		x	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)		x	Lupin et produits à base de lupin		x	Mollusques et produits à base de mollusques		x
	Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU avec modifications		Présence																																													
		Oui	Non																																													
	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		x																																													
	Crustacés et produits à base de crustacés		x																																													
	Œufs et produits à base d'œufs		x																																													
	Poisson et produits à base de poisson		x																																													
	Cacahuètes et produits à base de cacahuètes		x																																													
	Soja et produits à base de soja	x																																														
	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	x																																														
	Noix et produits à base de noix		x																																													
	Céleri et produits à base de céleri		x																																													
	Moutarde et produits à base de moutarde		x																																													
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x																																													
Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)		x																																														
Lupin et produits à base de lupin		x																																														
Mollusques et produits à base de mollusques		x																																														
	Ce produit ne contient pas d'allergènes indirects.																																															
APPROUVE :	29.05.2020 MTI																																															

Le produit ci-dessus est fabriqué conformément à la législation de l'Union Européenne en vigueur.

Les informations contenues dans ces spécifications sont basées sur nos propres travaux de recherche et de développement et sont, à notre connaissance, fiables.

Les utilisateurs doivent cependant effectuer leurs propres essais afin de déterminer l'aptitude de nos produits à être utilisés en fonction de leurs objectifs ainsi que le statut juridique relatif à l'utilisation visée du produit.

Ces spécifications restent valables jusqu'à une nouvelle édition.