

FICHE TECHNIQUE		
SG UNIWHIP SWEET NON HYDRO 10L		
CODE ARTICLE :	8221296001	
CODE DOUANIER :	21069098	
EMBALLAGE :	Sac métallisé/LLPE de 10 litres dans un carton brun	
DESCRIPTION :	Une crème liquide sucrée produite avec de l'huile végétale non hydrogénée. Le produit a une couleur blanche et est utilisé pour la décoration de gâteaux, desserts, mousses, etc.	
VALEURS TYPES A LA DATE DE PRODUCTION :	Lipides Matières sèches Augmentation du volume pH Densité TFA Microbiologie	17 % ± 2 33 – 36 % Min. 340 % 6,6 – 7,2 1,07 g/ml < 0,2 % Produit UHT : Teneur en germes < 100 ufc/g
INSTRUCTIONS DE PREPARATION :	Avant de battre au fouet, mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Verser le produit réfrigéré (2 à 8 °C) dans un bol froid et propre. Commencer à battre au fouet à vitesse moyenne pour éviter les éclaboussures puis à vitesse maximale le reste du temps. Le temps de préparation dépend de la machine, de la quantité et de la texture désirée. Faire attention de ne pas trop battre au fouet le produit afin d'éviter des craquelures sur le gâteau décoré. Le produit fouetté doit être recouvert et gardé au frais. Le produit fouetté reste stable en cas de congélation/décongélation après préparation.	
INGREDIENTS :	Eau, huile de palmiste SG non hydrogénée, sucre, glucose, poudre de LAIT écrémé, stabilisants (sorbitol E420, 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 E340, citrate de trisodium E331), arôme.	
VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES POUR 100 G :	Énergie Lipides - dont saturés Glucides - dont sucres Protéines Sel	920 KJ / 220 kcal 17 g 14 g 15 g 8 g 1,7 g 0,05 g
	Emballage non ouvert : 6 mois à température constante.	

DUREE DE CONSERVATION :	<i>Maximum 8 °C et minimum 2 °C. Ne pas congeler.</i> <i>Emballage ouvert : 7 jours au réfrigérateur (2 à 8 °C).</i>	
RSPO :	<i>Scandic Food Tårs est audité et certifié selon les règles de productions RSPO avec de l'huile de palme et de l'huile de palmiste ségréguees (SG).</i> <i>Numéro de certificat : BVC-RSPO-1-2446044157</i> <i>Numéro de membre RSPO : 4-0545-14-000-00</i>	
OGM :	<i>Conformément aux règlements n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, ce produit ne contient pas d'OGM.</i>	
ALLERGENES :	Allergènes conformément à la directive n° 2011/1169/EU et ses amendements	Présence
		Oui Non
	<i>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten</i>	
	<i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	
	<i>Œufs et produits à base d'œufs</i>	
	<i>Poisson et produits à base de poisson</i>	
	<i>Cacahuètes et produits à base de cacahuètes</i>	
	<i>Soja et produits à base de soja</i>	
	<i>Lait et produits à base de lait (y compris lactose)</i>	
	<i>Noix et produits à base de noix</i>	
	<i>Céleri et produits à base de céleri</i>	
	<i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	
	<i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	
	<i>Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)</i>	
	<i>Lupin et produits à base de lupin</i>	
	<i>Mollusques et produits à base de mollusques</i>	
APPROUVEE :	18.08.2023 / EEW	

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

Les informations contenues dans cette fiche technique 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.

Cette fiche technique reste valable jusqu'à une nouvelle édition.