

FICHE TECHNIQUE

UNIWHIP SWEET 1L

CODE ARTICLE :	8221291000	
CODES EAN :	Tetra : 5707806200010 Carton de 12 tetras : 5701116215825	
CODE DOUANIER :	21069098	
EMBALLAGE :	Tetra Brik 1L en carton de 12x1L enveloppé dans du polyéthylène 	
DESCRIPTION :	Une alternative sous la forme de crème liquide sucrée, de couleur crème, 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	28 % ± 2 37 – 41 % Min. 350 % 6,8 – 7,4 1,04 g/ml < 1,0 % Produit UHT : Teneur en germes < 100 ufc/g
INSTRUCTIONS DE PREPARATION :	<p>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.</p> <p>Commencer à battre au fouet à vitesse moyenne pour éviter les éclaboussures puis à vitesse maximale le reste du temps.</p> <p>Le temps de préparation dépend de la machine, de la quantité et de la texture désirée.</p> <p>Faire attention de ne pas trop battre au fouet le produit afin d'éviter des craquelures sur le gâteau décoré.</p> <p>Le produit fouetté doit être recouvert et gardé au frais.</p> <p>Le produit fouetté reste stable en cas de congélation/décongélation après préparation.</p>	
INGREDIENTS :	Eau, huile de palmiste totalement hydrogénée, sucre, stabilisants (sorbitol E420ii, microcristalline cellulose E460, 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 de trisodium E331iii), arôme, colorant (bêta-carotène E160a)	

VALEURS NUTRITIONNELLES APPROXIMATIVES POUR 100 G :	<i>Énergie</i> <i>Lipides</i> <i>- dont saturés</i> <i>- dont trans</i> <i>Glucides</i> <i>- dont sucres</i> <i>Fibres</i> <i>Protéines</i> <i>Sel</i>	<i>1210 KJ / 290 kcal</i> <i>28 g</i> <i>27 g</i> <i>< 1 g</i> <i>11 g</i> <i>9,5 g</i> <i>0,3 g</i> <i>0,6 g</i> <i>0,12 g</i>	
DUREE DE CONSERVATION :	<i>Emballage non ouvert : 12 mois à température constante. Maximum 18 °C et minimum 2 °C. Ne pas congeler.</i> <i>Emballage ouvert : 7 jours au réfrigérateur (2 à 8 °C).</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>		x
	<i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>		x
	<i>Œufs et produits à base d'œufs</i>		x
	<i>Poisson et produits à base de poisson</i>		x
	<i>Cacahuètes et produits à base de cacahuètes</i>		x
	<i>Soja et produits à base de soja</i>	x	
	<i>Lait et produits à base de lait (y compris lactose)</i>	x	
	<i>Noix et produits à base de noix</i>		x
	<i>Céleri et produits à base de céleri</i>		x
	<i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>		x
	<i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>		x
	<i>Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)</i>		x
<i>Lupin et produits à base de lupin</i>		x	
<i>Mollusques et produits à base de mollusques</i>		x	
APPROUVEE :	<i>18.08.2023 / EEW</i>		

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.