



FICHE TECHNIQUE

Saveur de Noël

Composition d'épices et d'aromates pour fromages frais

PRÉSENTATION

La Saveur de Noël est une composition d'épices et d'aromates pour fromages frais.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La Saveur de Noël est un mélange d'aspect hétérogène composé de granulés dorés (graines de sésame), et d'une poudre brune (épices type vin chaud / pain d'épices, chapelure et poudre de caramel). L'odeur est forte et agréable, et rappelle le vin chaud.

COMPOSITION (par ordre décroissant)

Chapelure, graines de sésame, noisette, cannelle, anis vert, poudre de caramel (E150), muscade, gingembre, girofle, piment du Mexique, cardamome.

OGM et ALLERGÈNES

Absence d'OGM.

Ce produit contient de la chapelure issue du blé (présence de gluten de blé), des graines de sésame et de la noisette, considérés comme allergènes majeurs (selon la directive 2007/68/CE modifiant la directive 2000/13/CE).

Ce produit est fabriqué et conditionné dans un atelier qui utilise les allergènes suivants : lactose, gluten (chapelure), noisette, noix, pistache, sésame, moutarde, céleri.

APPLICATION ET DOSE D'EMPLOI

La Saveur de Noël est un produit développé pour agrémenter les fromages frais.

Utilisation en enrobage : Enrober le fromage frais (vache ou chèvre) égoutté et salé.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Le conditionnement est effectué en sachets polyéthylène-polyamide garantis alimentaires de 1 kg. La Saveur de Noël doit être entreposée dans son emballage fermé, dans un local couvert, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et autres prédateurs.

La DLUO de ce produit est de 2 ans.

Ces renseignements sont donnés à titre informatif. Ils permettent de tester le produit dans des conditions conformes à la législation en cours. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme à cette législation.

Mise à jour le 22/07/2008