



EAU GELIFIEE GEL COROL FRAISE

REF : [8021182089](#) / [8021182138](#)

INGREDIENTS :

Sucre – dextrose – gélifiant : alginate de sodium (extraits raffinés d’algues marines (E401)), stabilisant : E450, E339, E516 – arôme fraise (arôme, E551) – acidifiant : acide citrique (E330), colorant : E124.

DOSE D’EMPLOI - PREPARATION :

Dosage : 120 grammes de produit pour 1litre d’eau à température ambiante.

1 kg de produit pour 8.5 litres d’eau à température ambiante.

Préparation : Disperser la préparation dans l’eau nécessaire en agitant vigoureusement à l’aide d’un fouet. Disposer en ramequins. Passer au réfrigérateur entre 2 et 3 heures avant de servir.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Micro biologiques

Flore aérobie mésophile/g	<300 000
Coliformes totaux /g	<1000
Coliformes thermotolérants /g	<10
Staphylocoques à coagulase positive /g	<100
Anaérobies sulfite réducteurs /g	<30
Salmonella / 25g	Absence
Levures et moisissures / g	<100
Listéria monocytogène / 25 g	Absence

Physico chimiques

Valeurs moyennes pour 100gr de produit déshydraté

Humidité	2.30 g
Lipides	0.12 g
Protéines	0.08 g
Cendres	2.46 g
Glucides	95.04 g
Valeur calorique	381.4 Kcal
Valeur énergétique	1594.3 Kj
Sodium	1197 mg

CONDITIONNEMENT :

Dosettes en complexe aluminium de 120 g. Carton de 50 doses.

Boîtes en fer vernie de 1 kg. Carton de 6 boîtes.

COSERVATION :

DLUO : 2 ans dans l’emballage d’origine fermé, dans un endroit sec et frais.