



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>COULIS FRAMBOISE</b>	Dec- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** COULIS SUCRE REFRIGERE DE  
FRAMBOISE

**INGREDIENTS :** Framboise 83%, Sucre pure canne

**POIDS :** 1 kg

**OGM et IONISATION :** non

**CONSERVATION :**

DLC : 456 jours

À conserver entre +2 et 6°C

Agiter avant l'emploi

Après ouverture : 12 jours au réfrigérateur

**UTILISATION :**

En décor assiette, à côté des gâteaux, sur les glaces, en mélange avec des yaourts, dans des salades de fruits

**ALLERGENES : AUCUN**

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

<b>Couleur</b>	Rouge
<b>Gout</b>	Typique du fruit
<b>Texture</b>	Onctueuse

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

**VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)** 394 / 93

<b>LIPIDES (g)</b>	0
<b>dont AGS (g)</b>	0
<b>GLUCIDES (g)</b>	22
<b>dont sucres (g)</b>	19
<b>FIBRES (g)</b>	1
<b>PROTEINES (g)</b>	0,7
<b>SEL m(g)</b>	0

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Flore totale</b>	< 1 000 /g
<b>Entérobactéries</b>	< 1 /g
<b>Levures</b>	< 100 /g
<b>Moisissures</b>	< 100 /g
<b>E. coli</b>	< 10 /g
<b>Listeria</b>	Non détecté dans 25g
<b>Salmonelles</b>	Non détecté dans 25g

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<b>HUMIDITE</b>	76,3
<b>MATIERES SECHES</b>	23,7
<b>BRIX</b>	26,5 +/- 2
<b>Radioactivité</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur