

FICHE TECHNIQUE

DÉSIGNATION DU PRODUIT : DEXTROSE MONOHYDRATÉE

RÉFÉRENCE : /

APPELLATION LÉGALE, ÉTIQUETAGE (U.E.) : DEXTROSE

FONCTIONS : AGENT DE CHARGE, DE SAUMURAGE, ANTICRISTALLISANT

ASPECT : POUDRE BLANCHE

PROFIL AROMATIQUE : LEGEREMENT SUCRÉ

COMPOSITION : DEXTROSE (99.5% de glucose, 0.5% d'autres sucres)

ADDITIFS : NEANT.

SUPPORTS : NEANT.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 0 %

HYDROSOLUBILITÉ : BONNE

LIPOSOLUBILITÉ : NON

MISE EN OEUVRE : DISPERSER LA POUDRE DANS LA PREPARATION ET MELANGER.

DOSAGE CONSEILLÉ : QUANTUM SATIS (en fonction du juste besoin de la préparation)

DATE LIMITE D' UTILISATION OPTIMALE (D.L.U.O.) : QUATORZE MOIS

STOCKAGE : DANS SON EMBALLAGE D'ORIGINE BIEN FERME, A L'ABRI DE LA LUMIERE ET DE L'HUMIDITE (60% MAXIMUM), DANS UN ENDROIT TEMPÉRÉ (25° C MAXIMUM).

LÉGISLATION : Conforme aux normes et prescriptions de la CE.

pH : /

O.G.M. : NEANT

SOJA OU DÉRIVÉS : ABSENCE

ALLERGENES ALIMENTAIRES MAJEURS : Directives 2003/89/CE, 2005/26/CE et 2007/68/CE : NÉANT

Additif alimentaire à usage professionnel, ne pas consommer en l'état. Les informations de cette fiche technique sont basées sur l'état de nos connaissances en vigueur et sont données de bonne foi. Des modifications ultérieures pourront intervenir sans préavis en fonction de paramètres législatifs ou internes. Il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions réglementaires en vigueur en fonction de son application. Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information.