

FICHE TECHNIQUE

DÉSIGNATION DU PRODUIT : MALTODEXTRINE

RÉFÉRENCE : /

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

FONCTIONS : AGENT DE CHARGE, TEXTURANT.

ASPECT : POUDRE BLANCHE

PROFIL AROMATIQUE : NEUTRE

COMPOSITION : MALTODEXTRINE (issue de pommes de terre)

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 : /

D.E. (dextrose equivalent) : 14 – 17 g /100g

O.G.M. : NEANT

SOJA OU DÉRIVÉS : ABSENCE

MAÏS OU DÉRIVÉS : ABSENCE

En conséquence, aucune mention supplémentaire d'étiquetage n'est à faire apparaître dans la liste des ingrédients.

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