

## CAPMIX GLACE BIO

Description	<p>Le Capmix Glace est une préparation en poudre spécifiquement développée pour les recettes de glaces et crèmes glacées. Il est composé d'ingrédients d'origine laitière et végétale.</p> <p>Dosé dans vos recettes entre 1 et 1,8%, il apporte les fonctionnalités suivantes : stabilisant, foisonnant, émulsifiant. Dénrée alimentaire pour l'alimentation humaine.</p>
Dénomination légale de vente	Prémix à base de protéines et matière grasses laitières, stabilisants et fibre d'acacia en poudre.
Composition	Protéines de lait à teneur réduite en lactose, concentré de protéines et matières grasses laitières, farine de graines de caroube, gomme guar, fibre d'acacia.
Etiquetage	Protéines de <b>LAIT</b> BIO, stabilisants (farine de graines de caroube BIO, gomme de guar BIO), concentré de protéines et matières grasses du <b>LAIT</b> BIO, fibres d'acacia BIO.

Allergènes : **LAIT**. Mélange réalisé dans un atelier qui utilise GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE et ARACHIDES

Conditionnement : Seaux hermétiques refermables de 7 Kg

Palettisation : 56 Seaux / pal

Code douanier Européen : 0404902300

DDM : 18 mois dans son emballage d'origine non ouvert

Conservation : Bien refermer le seau après utilisation. A conserver dans un lieu sec et frais.

Caractéristiques générales : Apparence Poudre, Couleur Crème, Goût/Odeur Lactée



Microbiologie:

Flore aérobie mésophile à 30°C : < 50 000 ufc/g
Entérobactéries : ≤ 10 ufc/g
Escherichia coli : ≤ 10 ufc/g
Levures & Moisissures : ≤ 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive : ≤ 10 ufc/g
Salmonelles : Absence/25 g
Listeria monocytogenes : Absence/25 g

Valeurs nutritionnelles moyenne en g pour 100g

Valeur énergétique Kcal / Kj : 72 / 302
Humidité: 7,4
Protéines: 60
Lipides: 4,5
Dont acides gras saturés: 1,36
Glucides: 5,68
dont sucre: 5,68
Sel: 0,31
Fibres: 20,79