

SUCRE VANILLINE

Poudre de couleur blanc-crème à crème, d'odeur et de saveur caractéristiques.

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre de couleur blanche à blanc crème, d'odeur typique de la Vanille.

Fabrication

Broyage fin du mélange : saccharose, dextrose, amidon de maïs et éthylvanilline.

UTILISATIONS

Destiné aux professionnels.

Dosage 10 g/l environ.

Utilisations Aromatisations de : confiserie, chocolaterie, pâtisserie, biscuiterie.

SPECIFICATIONS

Caractéristiques physiques

Granulométrie	> 500 microns	< 2%
	< 50 microns	< 7%
Corps étrangers		absence

Caractéristiques chimiques

Humidité	5 % au maximum
pH	Entre 5 et 6

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	1000 par gramme au maximum
Moisissures	100 par gramme au maximum
Levures	100 par gramme au maximum
Coliformes	100 par gramme au maximum
Staphylocoques pathogènes	100 par gramme au maximum
Germes anaérobies sulfite réducteurs à 37°C	10 par gramme au maximum
Streptocoques D	10 par gramme au maximum
Coliformes fécaux	1 par gramme au maximum
Salmonelle	absence dans 25 grammes

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte plastique de 1 Kg net. sac de 25 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE

1Kg ⇒ 1985A

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.