

Caprimo Rouge Arôme Chocolat Dosettes 100x25gr

Boîte distributrice de 100 doses : VM-55101-V34

Description Préparation en poudre pour boisson Arôme Cacao, spécialement développée pour la restauration professionnelle et l'HoReCa. A reconstituer avec de l'eau à 75° C.

Ingrédients Sucre, poudre de lactosérum (lait), poudre de cacao fortement dégraissé (16%), poudre de lait écrémé, antiagglomérant (E 341), sel, arôme

Dosage Pour un sachet de 18 g, ajouter 150 ml d'eau chaude

Valeurs Nutritionnelles (pour 100 g de poudre)	Energie	1550 kJ / 370 kcal	
	Matières grasses	2 g	dont graisses saturées 1,3 g
	Glucides	75 g	dont sucres 73 g
	Proteines	8,5 g	
	Sel	1,2 g	

Analyses type ***Physicochimique :***
Humidité (en poche) : max. 4 %
Masse volumique apparente tassée (100x) approx. 0.84 g/ cm³

Microbiologique : Germes totaux max. 10 000/ g
Enterobacteriaceae max. 10/ g
Moisissure & levure max. 50/ g
Salmonelle absent/ 25 g

Stockage A stocker dans un endroit frais et sec, loin de tout article odorant.
La température ne doit pas excéder 25°C
L'humidité ne doit pas dépasser 70% HR.

Date limite de consommation à compter de la date de fabrication :
18 mois dans l'emballage d'origine

Emballage Boîte distributrice de 100 sachets de 25g
5 couches de 18 boîtes par palette, soit 90 boîtes par palette.
Hauteur de palette : 152 cm

EAN code Boîte distributrice : 7 350 022 395 145

Certification Les produits Barry Callebaut sont fabriqués conformément aux normes ISO 9001:2000 et BRC incluant les principes de HACCP