

CHANTIFIX Stabilisateur pour crème chantilly

DESCRIPTION

Composition

Stabilisant autorisé à base d'algues marines E401.

Mode d'action / Propriétés / Avantages technologiques

- Evite le surfouettage,
- Facilite l'émulsion de la crème et donne une onctuosité plus grande au palais,
- Stabilise les crèmes préparées et en particulier la crème fouetté, et prolonge leur conservation,
- Améliore la légèreté.

UTILISATIONS

Dosage

20 grammes de CHANTIFIX au kilo de crème à traiter.

Mode d'emploi / conseils de mise en oeuvre

Mettre dans la batteuse la quantité de crème à travailler.
Tourner en 1ère vitesse et saupoudrer la dose correspondante de CHANTIFIX, puis tourner.

SPECIFICATIONS

Conforme à la législation en vigueur.

Caractéristiques microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	<10 000 germes par gramme au maximum
Germes anaérobies sulfite-réducteurs	<100 germes par gramme au maximum
Levures	<1000 germes par gramme au maximum
Moisissures	<1000 germes par gramme au maximum

ETIQUETAGE : Dextrose - Alginate de sodium ou E401.

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boîte 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 ⇒ 335A - 25Kgs ⇒ 336F

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.