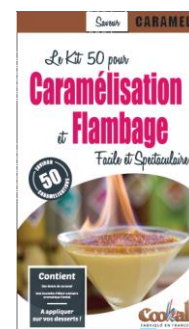


DO.FTK.01	Fiche technique : Kit de caramélisation 50 doses Caramel			Visa : 	
Page : 1/2					
Code emballer : 54357C					
N° révision : 3	Date rédaction	14/03/2019	Date révision	13/10/2020	

Identification du produit	
Référence	BK501
Désignation	Kit de caramélisation 50 doses Caramel
Origine	France
Classe douanière	17029075



Caractéristiques Techniques	
Ingrédients	Elixir : Alcool surfin > 96%vol, arôme Caramel. Eclats de caramel : Sucre, Sirop de glucose, Eau.
Date de durabilité minimale	36 mois.
Conseils de conservation	A conserver à l'abri de la lumière, entre 6°C et 25°C
Conseils d'utilisation	Déposer les éclats de caramel sur la surface de l'aliment. Disposer l'alcool de manière uniforme sur l'ensemble de votre aliment, puis faites flamber aussitôt.

Caractéristiques physico-chimiques		Caractéristiques Microbiologiques
Viscosité moyenne à 20°C	/	L'alcool est un antibactérien puissant qui ne permet pas la prolifération des bactéries et micro-organismes dans les distillats Cookal Les caramels sous forme de poudre ou d'éclats ont la particularité d'avoir une faible teneur en eau (Aw<0.60), ce qui les protège de tout développement microbiens
Teneur en alcool en fin de combustion	Traces (< 0.1mg/kg)	
Titre alcoométrique de l'alcool à 20°C (%vol)	94 ±0.3	
Masse volumique à d'alcool 20°C (g/L)	831.50 ± 20	

Données toxicologiques		
Résidus de pesticides	Présence non détectée.	
Dioxines	Produit non concerné (Règlement CE N°466/2001 modifié par le règlement CE N°684/2004)	
Traitement par ionisation	Secret de Flambage Caramel ne fait pas l'objet d'un traitement par ionisation.	
Métaux Lourds	Arsenic	< 3 mg/kg
	Plomb	< 10 mg/kg
	Mercure	< 1 mg/kg
	Cadmium	< 1 mg/kg

COOKAL SAS

19, Avenue de la Meurthe 54320 MAXEVILLE – Tél : 03.83.96.38.28 – FAX : 03.83.28.45.34.

SAS au capital de 170 000 € – SIRET 482 862 273 00034 – NAF 1089Z – N° TVA FR83 482 862 273

DO.FTK.01	Fiche technique : Kit de caramélisation 50 doses Caramel			Visa : 	
Page : 2/2					
Code emballer : 54357C					
N° révision : 3	Date rédaction	14/03/2019	Date révision	13/10/2020	

Propriétés organoleptiques		Valeurs nutritionnelles après flambage (Pour 100g / For 100g)	
Couleur	Elixir : Transparent Eclats de caramel : caramel	Energie	365 kJ/100g
Texture	Elixir : Liquide. Eclats de caramel : éclats et poudre.	Lipides	0 g
Odeur	Caramel	Dont acide gras saturés	0 g
Saveur	Caramel (non consommable en l'état)	Glucides	98 g
		Dont sucres	98 g
		Protéines	0 g
		Sel	Traces g

Allergènes			
Arachides	ABSENCE	Mollusques	ABSENCE
Céleri	ABSENCE	Lait y compris lactose	ABSENCE*
Crustacés	ABSENCE	Moutarde	ABSENCE
Fruits à coques	ABSENCE	Œufs	ABSENCE
Graines de sésame	ABSENCE	Poissons	ABSENCE
Gluten	ABSENCE*	Soja	ABSENCE*
Lupin	ABSENCE	Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/l)	ABSENCE*

*peut être issu de contaminations croisées
Conformément à la directive 2007/68/CE du 27 novembre 2007

Etiquetage		
Les informations suivantes sont indiquées sur l'étiquette ou la bouteille :		
Ingrédients	Lot / DDM	Volume
Conditions de stockage	Lieu de fabrication	Gencod

Conditionnement				
Emballage		Unité	Colis	Palette
Unité		1 bouteille + 50doses	8 kits	54
Dimensions (cm)	Diamètre	4.5	/	/
	Hauteur	18	24	156
	Largeur	/	27	80
	Longueur	/	40	120
Poids net (kg)		0.705	6,16	367
Poids brut (kg)		0.770	6,79	387
Gencod		3760136301415	3760136301439	/

COOKAL SAS

19, Avenue de la Meurthe 54320 MAXEVILLE - Tél : 03.83.96.38.28 - FAX : 03.83.28.45.34.

SAS au capital de 170 000 € - SIRET 482 862 273 00034 - NAF 1089Z - N° TVA FR83 482 862 273