



Fiche technique

NAPPAGE NEUTRE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Nappage neutre <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Ingrédients :	Sucre de canne*, sirop de blé*, eau, gélatine de poisson*, jus de citron* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Produit conforme au cahier des charges CEE 2091/92, contenant au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Application :	Utiliser pur sans ajouter d'eau. Faire chauffer le nappage jusqu'à complète fonte, puis déposer une fine couche sur les fruits. Le nappage doit être parfaitement liquide pour une utilisation correcte.
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : jaune Odeur : absence d'odeur et de goûts lourds et étrangers Goût : sucré légèrement citronné
Conservation :	DLUO : 6 mois
Condition de stockage :	A conserver au froid (+ 4 °C) AVANT et APRES ouverture, dans l'emballage d'origine fermé
Conditionnement :	Sceau plastique de 4.5 kg net
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net