



Fiche technique

LAIT DE COCO BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Lait de noix de coco*, eau, stabilisants * issues de l'agriculture biologique
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Application :	Cuisine exotique, dessert, cocktails...
Valeurs sensorielles :	Aspect : lait onctueux, blanc. Un déphasage de la matière grasse peut être observé, ainsi qu'une solidification de cette même matière grasse. Bien agiter avant emploi et éventuellement chauffer très légèrement au bain marie. Goût et odeur : typique de la noix de coco.
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité : 49.9 % Extrait de noix de coco : 50.0 % Carraghénanes : 0.1 %
Valeurs nutritionnelles :	Valeur énergétique : 690 KJ Protéines totales : 2 g/100 g Glucides totaux : 1.5 g/100 g Lipides totaux : 17 g/100 g Fibres alimentaires : 0 g/100 g Eau : 78.6 g/100 g
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale : 1 UFC/g Enterobactéries : 1 UFC/g Levures et moisissures : 1 UFC/g Salmonelles : absence dans 25 g
Conservation :	DLUO : 2 ans Après ouverture, conserver au froid et utiliser rapidement
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	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