

Nom du produit : Ructa 500 g

Margarine en Plaquette 500 g

Description Produit :

Ructa est idéale pour la préparation de tous types de pâte feuilletée : millefeuilles, vol au vent , tartes

Ingrédients :

Matières grasses (80%): huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza, en proportions variables)

Eau (16 à 18%)

Sucre

Sel

Amidon de maïs



Additifs alimentaire:

Émulsifiant (SIN ,322,492,475)

Antioxydants (SIN 304,310,320,319,320)

Conservateur (SIN 202)

Régulateurs d'acide (SIN 270,330)

Colorant alimentaire

Arôme beurre artificiel .



Qualité physico chimique du produit

Test	Standard	Résultat
point de fusion	/	36
Acidité en% acide oléique	0.2	0.16
Indice De peroxyde m Equi 02/kg d'acide gras	5	3
PH phase aqueuse	4-5	4.63

Condition de stockage

Ne pas gerber les palettes

Stockage 15°C maximum, dans un endroit frais, sec et exempt de poussière.

Eviter les variations de température, et la proximité de produits tels que : viande, oeufs, fruits, poissons, fromages.

Utilisation :

Mode d'emploi : Application en pâtisserie :

Sa forme de plaque permet de réaliser aisément la pâte feuilletée par couches successives avec la pâte.margarine adaptée pour la préparation de tous types de croissants et viennoiseries.

Conservation et traçabilité :

A consommer de préférence dans les 120 jours après fabrication.



Adresse : Zone Ouled Brahim , BP 20 Hammadi Boumerdes
Tel : 023 822 164/65
MOB : 0770 922 116/17/18
FAX : 023 82 21 62
Email : contact@sofamar.dz

