

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**RÉFÉRENCE: 14792**

**TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO**

**Nom:**

**QUELLA® COFFEE&CRYSTALS**

### PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

**DÉNOMINATION DE L'ALIMENT** Crème à tartiner au café avec grains et cristaux de café à déguster telle quelle et à utiliser en pâtisserie, dans les crèmes glacées et dans les douceurs en général.

**POSOLOGIE** à volonté.

**CONDITIONS D'UTILISATION** Manipulez le produit avec des instruments propres et secs.  
Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur.  
Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.

**RÉCLAMATION** Pour une utilisation correcte du produit on conseille de verser la boîte entière dans le bac à glace et la garder en vitrine à -15°C.  
Après environ 3 heures le produit aura atteint une consistance idéale.  
Pour une préparation plus rapide on conseille de mettre le bac dans le surgélateur à -40°C pendant environ 20/25 minutes et ensuite le disposer en vitrine à -15°C.

**INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011)** huiles et graisses végétales (tournesol, palme), sucre, LAIT écrémé en poudre, maltodextrine, cristaux au café 4,0%(sucre, enrobage externe (beurre de cacao, sucre en poudre (sucre, amidon), extrait de café 6,7%, cacao maigre en poudre)), café moulu 2,9%, sucre caramélisé, grains de café dragées 1,0%(café en grains 92%, graisses végétales (beurre de karité, beurre de cacao, beurre d'illipè)), beurre de cacao, fibres végétales, cacao maigre en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes.

PEUT CONTENIR: OEUF, CÉRÉALES AVEC GLUTEN, AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.

**COULEUR DU PRODUIT** Marron foncé

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
<b>ÉNERGIE kJ</b>		2.387
<b>ÉNERGIE kcal</b>		573
<b>GRAISSES g</b>		38,00
<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS g</b>		6,40
<b>GLUCIDES g</b>		52,00
<b>DONT SUCRES g</b>		43,00
<b>PROTEINES g</b>		4,60
<b>SEL g</b>		0,19

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MOISSISURES</b>	< 100 ufc/g
<b>LEVURES</b>	< 100 ufc/g
<b>ENTÉROBACTÉRIE</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLE</b>	absente en 25 g



**Optima Spa con unico socio**  
Company subject to management and coordination  
of Cone Investments UK Ltd.  
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy  
VAT 01622060406

Tel. +39 0541 859411  
Fax +39 0541 859412  
email: [mec3@mec3.it](mailto:mec3@mec3.it)  
[www.mec3.com](http://www.mec3.com)



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

**Le produit est conforme à la réglementation CE 1881/2006 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires**

Type d'emballage	Bidon de 6 kg, 2 par carton
Conservation	24 mois dans l'emballage d'origine intact
Poids de l'échantillon	200 g

01401479201

Cette fiche technique conserve sa validité jusqu'à ce qu'elle corresponde à la liste des ingrédients imprimés sur l'emballage : les formulations des produits, dans le temps, peuvent varier en raison de l'attention constante de l'entreprise pour obtenir des améliorations. La correspondance entre cette feuille et les ingrédients sur l'étiquette est de la responsabilité du client qui utilise les produits eux-mêmes.

