

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 14794

TYPE DE PRODUIT: PÂTES

Nom:

PASTA PER COOKIES® COCOBOOM

senza
glutine
gluten
free

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte au goût de coco et caramel pour réaliser une glace en combinaison avec le Variegato Cookies® COCOBOOM (ref. 14793)

POSOLOGIE 50 g produit + 1 kg de base blanche.

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.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) sucre caramélisé, eau, sirop de glucose, lait de coco, amidon modifié, arôme naturel, sucre, maltodextrine, arômes, protéines du LAIT, sel.
PEUT CONTENIR: SOJA, OEUUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Beige

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
pH	5.8	ÉNERGIE kJ	1.168
Solubilité	Bonne dans le lait à froid	ÉNERGIE kcal	275
		GRAISSES g	2,10
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	2,00
		GLUCIDES g	64,00
		DONT SUCRES g	53,00
		PROTEÍNES g	0,00
		SEL g	0,51

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 5.000 ufc/g

MOISSURES < 100 ufc/g

LEVURES < 100 ufc/g

ENTÉROBACTÉRIE < 100 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 20 ufc/g

SALMONELLE absente en 25 g

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 Seau de 3 kg

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

Poids de l'échantillon 200 g

29491479400

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 14793

TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO

Nom:

COOKIES® COCOBOOM

senza
glutine
gluten
free

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Crème à tartiner à la noix de coco, avec noix de coco râpée grillée et biscuit de noix de coco écrasé pour le marbrage de glaces artisanales et pour la garniture de parfaits et de tartes en pâtisserie.

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.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) sucre, huile végétale (tournesol), LAIT écrémé en poudre, noix de coco séchée grillée 12,0%(noix de coco séchée 68%, sucre, dextrose, sel), biscuit à la noix de coco en grains 8,0%(farine de riz, sucre, farine de coco 21%, LAIT entier UHT, BEURRE, huiles et graisses végétales (coco, tournesol), extrait naturel d'olive), LACTOSERUM en poudre, lait de coco 1,1%, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes, maltodextrine, protéines du LAIT.

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

COULEUR DU PRODUIT blanc opaque

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
	ÉNERGIE kJ	2.389
	ÉNERGIE kcal	573
	GRAISSES g	37,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	10,00
	GLUCIDES g	51,00
	DONT SUCRES g	47,00
	PROTEÍNES g	7,80
	SEL g	0,31

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 5.000 ufc/g

MOISSURES < 100 ufc/g

LEVURES < 100 ufc/g

ENTÉROBACTÉRIE < 100 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 100 ufc/g

SALMONELLE absente en 25 g

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

33391479300

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 16091

TYPE DE PRODUIT: BISCUIT

Nom:

CRUMBLE COOKIES® COCOBOOM

senza
glutine
gluten
free

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit de pâtissier sans gluten cuit au four, brisures de biscuits secs au noix de coco à utiliser en pâtisserie, dans les crèmes glacées et dans les douceurs en général.

POSOLOGIE tel quel.

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.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) biscuit au noix de coco sans gluten (farine de riz, sucre, farine de coco 15%, LAIT entier UHT, BEURRE, huiles et graisses végétales (coco, tournesol), extrait naturel d'olive), huiles et graisses végétales (coco, huile de tournesol riche en acide oléique, cacao), sucre, LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose.

PEUT CONTENIR: SOJA, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Marron clair doré

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)

Pour 100 g de produit

ÉNERGIE kJ	2.144
ÉNERGIE kcal	513
GRAISSES g	27,00
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	7,60
GLUCIDES g	52,00
DONT SUCRES g	37,00
PROTEÍNES g	13,00
SEL g	0,23

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 10.000 ufc/g
MOISSURES	< 300 ufc/g
LEVURES	< 300 ufc/g
ENTÉROBACTÉRIE	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLE	absente en 25 g

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	Sac de 2,5 kg
Conservation	18 mois dans l'emballage d'origine intact

31191609100