

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 14830

TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO

Nom:

VARIEGATO MECBROWNIE

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Crème à tartiner au goût de chocolat, avec brownies au cacao, pour le marbrage de glaces artisanales et pour la garniture des parfaits et des 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), brownies au cacao 20,0%(huile végétal (tournesol), OEUF pasteurisé, sucre, farine de BLÉ, cacao en poudre (7%), lécithine de tournesol, arôme naturel), cacao en poudre, LACTOSERUM en poudre, sirop de glucose, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes.
PEUT CONTENIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.

COULEUR DU PRODUIT Marron foncé

| CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes) | |
|---|--|-------|
| | Pour 100 g de produit | |
| ÉNERGIE kJ | | 2.382 |
| ÉNERGIE kcal | | 572 |
| GRAISSES g | | 39,00 |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS g | | 6,20 |
| GLUCIDES g | | 50,00 |
| DONT SUCRES g | | 45,00 |
| PROTEÍNES g | | 3,70 |
| SEL g | | 0,32 |

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 5 kg; 2 par carton |
| Conservation | 24 mois dans l'emballage d'origine intact |
| Poids de l'échantillon | 200 g |

32391483000