

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 53556

TYPE DE PRODUIT: POUDRE

Nom:

EXTRA TRILOGY



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en poudre avec pépites de chocolat au lait pour la préparation de glace artisanale.

POSOLOGIE
 1,2 kg produit + 2,5 l lait.
 Préparation à chaud: verser le produit dans le lait chaud et mélanger vigoureusement.
 Pour obtenir un mélange plus homogène, nous conseillons l'usage d'un mixeur.
 Recette Trilogy: verser 500 g de Variegato Trilogy (ref. 53431) dans une bac afin de créer une couche homogène.
 Préparer et distribuer une couche plate de glace Extra Trilogy (ref. 53556) et placer la bac dans une cellule de refroidissement jusqu'à obtention de la consistance requise.
 Remplir le bac avec une autre couche de 1 kg de Variegato Trilogy (ref. 53431).
 Compléter la glace avec un voile de InstaCrumble Cacao (ref. 16090).

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)
 chocolat au LAIT 52,8%(sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (Lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, dextrose, cacao en poudre, LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose, graisse végétal (palme), épaississants (gomme guar, gomme tara, alginate de sodium, carraghénane), émulsifiants (E477, E472b, E471), protéines du LAIT, arômes.
PEUT CONTENIR: OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Marron clair

| CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | | VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes) | |
|---|----------------------------|--|-------|
| | | Pour 100 g de produit | |
| Solubilité | Bonne dans le lait à chaud | ÉNERGIE kJ | 2.009 |
| | | ÉNERGIE kcal | 479 |
| | | GRAISSES g | 21,00 |
| | | DONT ACIDES GRAS SATURÉS g | 13,00 |
| | | GLUCIDES g | 64,00 |
| | | DONT SUCRES g | 61,00 |
| | | PROTEINES g | 6,70 |
| | | SEL g | 0,23 |

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 |



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
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

| | |
|---|---|
| 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 1,2 kg ; 4 sacs dans le kit 14838 KIT TRILOGY X 13.3 KG. |
| Conservation | 24 mois dans l'emballage d'origine intact |

31795355600

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.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 53431

TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO

Nom:

VARIEGATO TRILOGY



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Crème à tartiner au goût de chocolat blanc à déguster telle quelle et à utiliser en pâtisserie, glace et confiserie en général.

POSOLOGIE tel quel.
 Recette Trilogy: verser 500 g de Variegato Trilogy (ref. 53431) dans une bac afin de créer une couche homogène.
 Préparer et distribuer une couche plate de glace Extra Trilogy (ref. 53556) et placer la bac dans une cellule de refroidissement jusqu'à obtention de la consistance requise.
 Remplir le bac avec une autre couche de 1 kg de Variegato Trilogy (ref. 53431).
 Compléter la glace avec un voile de InstaCrumble Cacao (ref. 16090).

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, huiles de graines de tournesol, sirop de glucose, huiles végétales (tournesol, palme), LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, LACTOSE, CRÈME en poudre, maltodextrine, beurre de cacao, protéines du LAIT, émulsifiant (lécithine de SOJA), graisse végétal (palme), pâte de NOISETTES, arômes.

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

COULEUR DU PRODUIT Blanc

| CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes) | |
|---|--|-------|
| | Pour 100 g de produit | |
| ÉNERGIE kJ | | 2.438 |
| ÉNERGIE kcal | | 585 |
| GRAISSES g | | 39,00 |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS g | | 7,60 |
| GLUCIDES g | | 54,00 |
| DONT SUCRES g | | 45,00 |
| PROTEÍNES g | | 4,50 |
| SEL g | | 0,17 |

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 | Bidon de 6 kg; 1 bidon dans le kit 14838 KIT TRILOGY X 13.3 KG |
| Conservation | 24 mois dans l'emballage d'origine intact |

31795343100

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.

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 16090

TYPE DE PRODUIT: BISCUIT

Nom:

INSTACRUMBLE CACAO

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit de pâtissier cuit au four, brisures de biscuits au cacao 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 cacao (farine de BLÉ tendre, sucre, huiles et graisses végétales (coco, tournesol), LAIT entier UHT, cacao 8%, extrait naturel d'olive), huiles et graisses végétales (coco, huile de tournesol riche en acide oléique, cacao), sucre, grains de cacao grillés 13%, LAIT écrémé en poudre, cacao 3%, sirop de glucose.

PEUT CONTENIR: SOJA, OEUF, 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 | |
| ÉNERGIE kJ | | 2.294 |
| ÉNERGIE kcal | | 550 |
| GRAISSES g | | 34,00 |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS g | | 13,00 |
| GLUCIDES g | | 52,00 |
| DONT SUCRES g | | 36,00 |
| PROTEÍNES g | | 7,00 |
| 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 Seau de 2,5 kg

Conservation 18 mois dans l'emballage d'origine intact

31191609000