

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**RÉFÉRENCE: 53772**

**TYPE DE PRODUIT: POUDRE**



**Nom:**

**BASE GUSTO MARSHMALLOW**

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

**DÉNOMINATION DE L'ALIMENT** Produit semi-fini en poudre pour la préparation de glace artisanale au goût de guimauve

**POSOLOGIE** 1 kg produit + 2 l eau.

**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, sirop de glucose, fibres végétales, protéines de SOJA, amidon modifié, épaississants (gomme guar, carraghénane, farine de graines de caroube), arômes.  
PEUT CONTENIR: LAIT, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

**COULEUR DU PRODUIT** Blanc

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
Solubilité	bonne dans l'eau	ÉNERGIE kJ	1.567
		ÉNERGIE kcal	370
		GRAISSES g	0,00
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	0,00
		GLUCIDES g	88,00
		DONT SUCRES g	72,00
		PROTEÍNES g	1,00
		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

**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 kg ; 8 par carton

**Conservation** 24 mois dans l'emballage d'origine intact

29495377200

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**RÉFÉRENCE: 53773**

**TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO**

**Nom:**

**VARIEGATO GUSTO MARSHMALLOW**



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

**DÉNOMINATION DE L'ALIMENT** Produit semi-fini en pâte au goût de guimauve pour marbrer la glace artisanale et farcir des parfaits et des gâteaux 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)** huile végétale (tournesol), sucre, LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, beurre de cacao, jus concentré de betterave, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes.

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

**COULEUR DU PRODUIT** Rose

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)
	Pour 100 g de produit
	<b>ÉNERGIE kJ</b> 2.460
	<b>ÉNERGIE kcal</b> 591
	<b>GRAISSES g</b> 41,00
	<b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS g</b> 6,70
	<b>GLUCIDES g</b> 48,00
	<b>DONT SUCRES g</b> 47,00
	<b>PROTEÍNES g</b> 7,30
	<b>SEL g</b> 0,28

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MOISSURES</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

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

<b>Type d'emballage</b>	Seau de 3 kg
<b>Conservation</b>	24 mois dans l'emballage d'origine intact

29495377300