

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