



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: PG005PE

SPEEDY PAMPLEMOUSSE ROSE

Informations générales:

INGREDIENTS	Sucre, dextrose, Régulateur d'acidité: E330 acide citrique, fruit lyophilisé (orange), trehalose, émulsifiant: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b les esters d'acide lactique de mono- et diglycérides d'acides gras, E477 les esters d'acides gras propane-1, 2-diol; Épaississant:: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 carraghénane; fibres végétales, FARINE SOJA, sirop de glucose déshydraté, maltodextrine, fructose, arômes, colorants naturel: Extraits naturels Sambuco lyophilisé. ' PEUT CONTENIR DES TRACES DE PROTÉINES DU LAIT pour contamination croisée.
ODEUR	Frais, citronné avec un arrière-goût agréablement amer typique de pamplemousse
SAVEUR	Frais et légèrement acide
TYPOLOGIE	Produit semi-fini en poudre destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:	
INDICATIONS D'UTILISATION	Mélanger à froid 1250g du Speedy sur 2,98L d'eau froide, mélanger énergiquement et laisser reposer pendant 15 minutes.
PRÉPARATION ET MANIPULATION	Ouvrez le paquet en utilisant outils ou mains secs pendant la manipulation et fermez l'emballage pour protéger le contenu de l'extérieur.

Composition du produit:

SUCRE/ DEXTROSE /GLUCOSE DÉSHYDRATÉ / FRUCTOSE/ MALTODEXTRINES	88,50% ± 0,5 %
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS/ACIDIFIANT/TRÉHALOSE	6,27% ± 0,5 %
JUS DES FRUITS DÉSHYDRATÉ (ORANGE) / FIBRES VÉGÉTALES/ FARINE DE SOJA / ARÔMES/ COLORANTS	3,82% ± 0,5 % 1,4% 0,5 %

Caractéristique microbiological:

	LIMITES GARANTIES
COMPTAGES TOTAUX VIABLES	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
COLIFORMES	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLE	Absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g

Caractéristique chimique:

	LIMITES GARANTIES
MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)	< 4 ppb
MYCOTOXIN (ochratoxine A)	< 50 ppb

Informations nutritionnelles:

	Valeurs moyennes* per 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	369,76 kcal 1570,62 kj
GRAISSES	1,40 g
Dont saturées	1,02 g
GLUCIDES	87,87 g
Dont sucres	86,87 g
PROTÉINES	0,16 g
SEL	10,88 mg
FIBRE	1,21 g

*données obtenues par de calculs

Modalités de conditionnement



PLANET'GLACE
 SARL MARIANNE EXPORT
 BP4 - 33770 SALLES
 Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14
 contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: PG005PE

SPEEDY PAMPLEMOUSSE ROSE

TYPOLOGIE D'EMBALLAGE		TECHNICAL REFERENCE
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)		Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011
<i>Modalité de stockage</i>		
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte et/ou 30 jours suivant l'ouverture du paquet	
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité..	
<i>Attention aux personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes. Voir le tableau de OGM et allergènes		
<i>Déclaration OGM et allergènes</i>		
ALLEGÈNES/GMO	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales	NON	NON
CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	NON	NON
OEUFs et produits à base d'oeufs	NON	OUI
POISSONS et produits à base de poissons	NON	NON
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	QUI
SOJA et produits à base de soja	OUI	QUI
LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES	QUI
FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits	NON	OUI
CÉLERIE et produits à base de céleri	NON	NON
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	NON
GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame	NON	NON
ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/L (EXPRIMÉS EN SO ₂)	NON	OUI
LUPIN et produits à base de lupin	NON	NON
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques		
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
On déclare que notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n ° 38175		
<i>Data ultimo aggiornamento: 22.09.2016</i>		