



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

Specifica tecnica articolo: PG010PE

SPEEDY MANGUE

Informations générales:	
INGREDIENTS	Sucre, dextrose, sirop de glucose déshydraté, fibres végétales, lyophilisé jus de fruits (pomme), trehalosé, Emulsionnants: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b esteri lattici de mono et diglycérides d'acides gras, E477 esteri propane-1-2 diolici d'acides gras; graisse de coco, Régulateur d'acidité: E330 acide citrique; maltodextrine, Épaississant: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 carraghénanes; arômes, Teintures: carthame, E100 curcumine E160a bêta-carotène; FARINE DE SOJA, PROTÉINES DE LAIT
ODEUR	Intense et marquée du mangue
SAVEUR	Frais et plein typique de mangue
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:	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	Mélanger à froid 1250g de Speedy sur 2,7 litre d'eau, 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 / MALTODEXTRINES / TRÉHALOSE	84,27% ± 0,5 %
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS / GRAISSE VEGETAL (COCO)	2,80% 0,5 %
JUS DES FRUITS DÉSHYDRATÉ (POMME) / FIBRES VÉGÉTALES/ FARINE DE SOJA/ACIDIFIANT	12,13% 0,5 %
ARÔMES / COLORANTS	0,71 % 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) MYCOTOXIN (ocratossina A)	< 4 ppb < 50 ppb
Informations nutritionnelles:	
	Valeurs moyennes* per 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	349,95 kcal 1486,22 kj
GRAISSES dont saturées	1,58 g 1,25 g
GLUCIDES dont sucres	91,22 g 80,58 g
PROTÉINES	0,11 g
SEL	15,85 mg
FIBRE	10,88 g
*données obtenues par de calculs	



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

Specifica tecnica articolo: PG010PE

SPEEDY MANGUE

Modalités de conditionnement		
TYPOLOGIE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE	
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)	Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011	
Modalité de stockage		
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intact	
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
Attention aux personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):		
Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
Déclaration OGM et allergènes		
ALLEGÈNES/GMO	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales	NON	QUI
CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	NON	NON
OEUFs et produits à base d'oeufs	NON	QUI
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	QUI	QUI
LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	OUI	QUI
FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits	NON	QUI
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	QUI
LUPIN et produits à base de lupin	NON	NON
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:		
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		
Data ultimo aggiornamento: 22.09.2016		