



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

Specifica tecnica articolo: PG012PE

SPEEDY MELON

| Informations générales: | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INGREDIENTS | Sucre, dextrose, fruit lyophilisé (pomme), sirop de glucose déshydraté, fibres végétales, trealose, protéines de LAIT, l'huile de coco raffinée, 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; maltodextrin, ACIDIFIANT: E330 acide citrique anhydre, EPAISSISSANTS: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 carraghénanes, FARINE SOJA, arômes, Teintures Naturelles: E160a bêta-carotène, cartamo; STABILISANT: E451 diphosphate; E551 DIOXYDE DE SILICIUM |
| ODEUR | Intense et marquée du melon |
| SAVEUR | Frais et plein typique de melon |
| 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 / TRÉHALOSE | 80,76 % ± 0,5 % |
| EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS / GRAISSE VEGETAL (COCO)/ PROTEINES DE LAIT | 5,13 % ± 0,5 % |
| JUS DES FRUITS DÉSHYDRATÉ (POMME) / FIBRES VÉGÉTALES/ FARINE DE SOJA/ACIDIFIANT/ MALTODEXTRINES | 13,29 % ± 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 |
| LISTERIA MONOCYTOGENENS | 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 |
| MICOTOSSINE (M1) | < 0,05 ppb |
| MYCOTOXIN (ocratossina A) | < 50 ppb |
| Informations nutritionnelles: | |
| | Valeurs moyennes* per 100g |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE | 341,09 kcal 1450,15 kj |
| GRAISSES dont saturées | 11,37 g 1,43 g |
| GLUCIDES dont sucres | 84,05 g 75,79 |
| PROTÉINES | 0,63 |
| SEL | 28,41 mg |
| FIBRE | 8,48 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: PG012PE

SPEEDY MELON

| Modalités de conditionnement | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TYPOLOGIE D'EMBALLAGE Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95) | | TECHNICAL REFERENCE 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 | | |