



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG019PE

SPEEDY CHOCOLAT FONDANT

Informations générales	
INGREDIENTS	sucre, chocolat fondant 80%, dextrose, cacao en poudre 22/24, Teintures: E150d Caramel au sulfite d'ammonium, E153 Charbon végétal médicinal; graisses de coco, graisses végétales hydrogénées (coco, palme, palmiste), sirop de glucose déshydraté, farine de SOJA, maltodextrine, fructose, protéines de LAIT, Épaississants: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 carraghénanes, Emulsifiants: E471 mono-et diglycérides d'acides gras, E472a les esters de mono et diglycérides d'acides, E472b les esters lactiques de mono et diglycérides d'acides gras; sel, arômes, vanilline.
SAVEUR	Intense et typique du chocolat noir
GOUT	Chocolat noir
TYPOLOGIE	Produit semi-fini 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 énergiquement 1,5 kg de Speedy Fondant + 2,5 litre d'eau chaude, laisser reposer pendant 15 minutes, puis congeler.
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Ouvrez l'emballage en utilisant des outils secs ou les mains. Fermez le paquet après l'utilisation pour éviter la perte de qualité.
Composition du produit:	
SUCRE/ DEHYDRATE GLUCOSE SYRUP / DEXTROSE / FARINE DE SOJA	65,00 % ± 0,5 %
CACAO EN POUDRE / CHOCOLATE FONDANT 80%	25,70 % ± 0,5 %
GRAISSES DE COCO / GRAISSES VEGETABLE HYDROGENETED / PROTEINES Du LAIT	3,3 % ± 0,5 %
ÉPAISSISSANT / EMULSIONNANTS	0,9 % ± 0,5 %
TEINTEURS/ MALTODEXTRINE / SEL / AROMA	5,1 % ± 0,5 %
Caractéristique microbiological	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	1 x 10 ² ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	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
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	409,85 kcal 1725,53 kj
TOTAL FATS -graisses saturées	11,87 g 8,18 g
GUCIDES -sugars	69,84 g 66,64 g
PROTEIN	3,81 g
SEL	167,06 mg
FIBRE	6,76 g
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG019PE

SPEEDY CHOCOLAT FONDANT

GENRE 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	
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
<i>GMO and Allergens declarations</i>		
ALLEGENS/GMO	PRESENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS	NON	OUI
COQUILLAGES ET DERIVES	NON	NON
OEUF ET DERIVES	NON	OUI
POISSONS ET DERIVES	NON	NON
ARACHIDES ET DERIVES	NON	OUI
SOJA ET DERIVES	OUI	OUI
LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)	OUI	OUI
NOIX ET DERIVES	NON	OUI
CÉLÉRI ET DERIVES	NON	NON
MOUTARDE ET DERIVES	NON	NON
SESAME ET DERIVES	NON	NON
LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2 > 10 MG / L)	OUI	OUI
LUPINI ET DERIVES	NON	NON
PALOURDES ET DERIVES	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
Que nous déclarons 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>Date of last update: 06.06.2016</i>		