



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

Specifica tecnica articolo: PG01PPE

NEUTRO CREMA 10

Informazioni generali:	
INGREDIENTS	Emulsionnants: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b Ester diacétyl-lactique de mono- et diglycérides d'acides gras, E477 Esters du propylène-glycol d'acide gras; dextrose, Épaississant: E412 gomme de guar, E401 Alginate de sodium phosphate; sel, sirop de glucose déshydraté, FARINE DE SOJA. En raison de la fabrication de divers produits notamment lactés dans les mêmes machines, il est possible de trouver des traces de PROTÉINES DU LAIT bien que la recette soit sans aucun dérivé de lait.
ARÔME	Neutro
SAVEUR	Neutro
TYPOLOGIE	Produit semi-fini en poudre pour la production de crèmes glacées/desserts, destiné exclusivement à l'industrie ,aux glaciers/ pâtisseries et/ou restaurants.
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:	
INDICATIONS D'UTILISATION	Mode d'Emploi: dosage conseillé de 10 g/Litre 1L Lait + 10g Neutro Crema + 220g Sucre + 30g Dextrose + 50g Crème +70g Lait Écrémé en Poudre
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:	
EMULSIFIANTS / FARINE DE SOJA / DEXTROSE	66,00 ± 0,5 %
ÉPAISSISSANTS / SEL / SIROP DE GLUCOSE	34,00 % ± 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
STAPHYLOCOQUES À COAGULASE POSITIVE	1 x 10 ² ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
LISTERIA MONOCYTOGENENS	Absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g
Caractéristique chimique:	
	LIMITES GARANTIES
MÉTALUX 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 (M1)	<0,05 ppb
Informations nutritionnelles:	
	Valeurs moyennes* par 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	435,03 kcal 1841,81 kj
GRAISSES dont saturées	30,18 g 24,61 g
GLUCIDES dont sucres	40,20 g 37,40 g
PROTÉINES	4,58 g
Sel	4,00 mg
FIBRES	13,42 g
*données obtenues par de calculs	
Conditions de conservation	
SHELF-LIFE	24 mois si le paquet est intacte.



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

Specifica tecnica articolo: PG01PPE

NEUTRO CREMA 10

MODALITÉS DE DI CONDITIONNEMENT		<i>Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.</i>	
<i>Attention aux personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>			
<i>Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes. Voir le tableau de OGM et allergènes</i>			
<i>Déclaration OGM et allergènes</i>			
ALLEGÈNES/GMO	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE DE PRODUCTION	POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>CRUSTACÉS et produits à base de crustacés</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUFS et produits à base d'oeufs</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>POISSONS et produits à base de poissons</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES et produits à base d'arachides</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>SOJA et produits à base de soja</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)</i>	<i>TRACES</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>CÉLERIE et produits à base de célerie</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE et produits à base de moutarde</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/L (EXPRIMÉS EN SO₂)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>LUPIN et produits à base de lupin</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOLLUSQUES et produits à base de mollusques</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>			
<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 ° 45708</i>			
<i>Data ultimo aggiornamento: 23.07.2018</i>			