



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: PG022PE

SPEEDY BANANE

Informations générales:

INGREDIENTS	Sucre, LAIT ÉCRÈME EN POUDRE, dextrose, graisse de coco, PROTÉINES DE LAIT, graisses végétales hydrogénées (origine: palme, coco, palmiste), sirop de glucose déshydraté, trehalosé, maltodextrine, Emulsionnants: E466 Carboxyméthylcellulose, E477 propane ester 1,2 d'acides gras, E472a ester diacétyl-acétique d'acides gras, E471 Mono-et diglycérides d'acides gras alimentaires; Épaississant: E410 farine de graines de caroube, E407 Carraghénanes; arômes, fruits lyophilisés (pomme), Colorants: carthame, E131 bleu patenté; vanilline.
ODEUR	Typique du Banane
SAVEUR	Banane
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 de Easy sur 2,7 L 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:

SACCHAROSE/ DEXTROSE / GLUCOSE/ MALTODEXTRINES / TRÉHALOSE	57,77% ± 0,5%
LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE / PROTÉINES DU LAIT	25,00% ± 0,5%
GRAISSES VÉGÉTALES RAFFINÉES / FRUITS LYOPHILISÉS (POMME)	16,03% ± 0,5%
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS	0,80% ± 0,05%
VANILLINE / ARÔMES/ COLORANTS	0,40% ± 0,05 %

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
STAPHILOCOQUES À COAGULASE POSITIVE	1 x 10 ¹ ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS	1 x 10 ¹ ufc/g
SALMONELLE	absence dans 25g
LISTERIA MONOCYTOGENENS	absence dans 25g
STAPHYLOCOCCUS 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 (M1)	< 0,05 ppb

Informations nutritionnelles:

	Valeurs moyennes * per 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	433,85 kcal 1824,46 kj
GRAISSES Dont saturées	11,44 g 10,61 g
GLUCIDES Dont sucres	74,79 g 70,63 g
PROTÉINES	9,11 g
SEL	57,7 mg
FIBRES	2,54 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: PG022PE

SPEEDY BANANE

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 paquet est intacte.	
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. Voir le tableau de OGM et 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	NON	QUI
LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	QUI	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		