

## PLANET'GLACE SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES Tél.: +33 (0)5 56 88 01 14 contact@planetglace.com

## FICHE TECHNIQUE Ligne: Planet Glace PERFETTA - TARTINELLA

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)						
CODE DU PRODUIT : PG100FL							
NOM DU PRODUIT	PERFETTA - TARTINELLA						
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de confiserie en pâte au goût chocolat pour marbrage.						
INGRÉDIENTS	Sucre, huile végétale (tournesol), <b>noisettes</b> variétés "Tonda Gentile Trilobata", <b>lait</b> écrémé en poudre, cacao écrémé en poudre, émulsifiant: E322, arômes.						
CROSS CONTAMINATION	Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.						
CONSEILS	Pour éviter l'apparition de moisissures visibles ou des phénomènes indésirables de bactéries, une fois ouvert l'emballage, mélanger le produit avec des ustensiles propres et secs. Fermer le contenant après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.						
DURÉE DE CONSERVATION	30 mois (durée de vie du produit dans son emballage original) conservé dan un endroit frais et sec.						
CARACTERISTIQUES MICRO	BIOLOGIC	QUES	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE				
CBT	< 10000 UFC/g		Aspect	Unif	iforme		
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g		Couleur	Cho	nocolat		
Moules	< 100 UFC/g		Consistance	Cré	meux – épais		
Levures	< 100 UFC/g		Odeur et saveur	Typique du chocolat et noisettes			
CARACTERISTIQUES PHYSIC	QUES ET C	HIMIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT				
Humidité :	max 3%		Valeur énergétique		564 kcal	2345 kJ	
Aw	0,5		Lipides		40 g		
			dont saturés		5,6 g		
			Glucides		45 g		
			dont sucres		44 g		
			Protéines		5,9 g		
		Sel		0,11 g			
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)							
DESCRIPTION			POIDS				
EMBALLAGE PRIMAIRE	BALLAGE PRIMAIRE BO		Boîte refermable en plastique		4 kg		
inférieure		Boîte en carto inférieuremer par scotch	on fermée nt et supérieurement	8 kg = 4 kg x 2 boîtes			
Date de révision : 25/10/201	9			•			