



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

# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Bases pour glace

### BASE 180 KING

<b>FABRICANT</b>	<b>FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)</b>			
<b>CODE DU PRODUIT : PO0137</b>	<b>CODE PERSONALISÉ : PG103FL</b>			
<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>BASE 180 KING</b>			
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit en poudre pour la préparation à chaud de glaces au goût lait.			
<b>INGRÉDIENTS</b>	Lait écrémé en poudre, dextrose, sucre, matière grasse végétale (coco), protéines du lait, émulsifiant : E471, stabilisants : E410, E407, E466, arômes.			
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.			
<b>CONSEILS</b>	Fermer le paquet après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.			
<b>UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE</b>	<b>MODE D'EMPLOI AVEC LAIT</b>		<b>MODE D'EMPLOI AVEC EAU</b>	
	LAIT	1.000 g	EAU	800 g
	BASE KING 180	180 g	BASE KING 180	180 g
		170 g	CRÈME	270 g
	SUCRE	170 g	SUCRE	170 g
			LAIT ECREME EN POUDRE	100 g
<b>DURÉE DE CONSERVATION</b>	36 mois (durée de vie du produit dans son emballage original conservé dans un endroit frais et sec).			
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>		<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE</b>		
CBT	< 10000 UFC/g	Aspect	Uniforme	
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Chocolat	
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Poudre	
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat	
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>		
Humidité :	max 5%	Valeur énergétique	kcal 455   kJ 1913	
		Lipides	15,6 g	
		Dont saturés	12,6 g	
		Glucides	67 g	
		Dont sucres	65 g	
		Protéines	11,6 g	
		Sel	0,54 g	
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>				
	<b>DESCRIPTION</b>	<b>POIDS</b>		
<b>EMBALLAGE PRIMAIRE</b>	Sac thermo soudé dans un triple couplé	2 kg		
<b>EMBALLAGE SECONDAIRE</b>	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	16 kg = 2 kg x 8 sacs		
Date de révision : 26/01/2017				