



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

Specifica tecnica articolo: PG104PEGA

## BASE ANNAPURNA GA

<i>Informazioni generali:</i>	
<b>INGREDIENTS</b>	Sirop de glucose déshydraté, BEURRE DÉSHYDRATÉ, LAIT EN POUDRE 26% GRAISSE, BABEURRE EN POUDRE, LACTOSÉRUM EN POUDRE, maltodextrines, FARINE DE SOJA, LAIT écrémé en poudre, ÉPAISSISSANTS: E417 gomme tara, E412 farine de graines de guar, E401 Alginate de sodium, EMULSIFIANTS: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E477 Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; sel, arômes, vanilline.
<b>ARÔME</b>	Goût délicat et neutre du lait
<b>SAVEUR</b>	Delicate et intense
<b>TYPOLOGIE</b>	Produit semi-fini en poudre pour la production de crèmes glacées/desserts, destiné exclusivement à l'industrie, aux glaciers/ pâtisseries et/ou restaurants.
<i>Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:</i>	
<b>INDICATIONS D'UTILISATION</b>	1L Lait + 100g Base + 215g Sucre
<b>PRÉPARATION ET MANIPULATION</b>	Ouvrez le paquet en utilisant outils ou mains secs pendant la manipulation et fermez l'emballage pour protéger le contenu de l'extérieur.
<i>Composition du produit:</i>	
BEURRE/ LAIT 26% GRAISSE/ BABEURRE / SÉRUM/ LAIT ÉCRÉMÉ/ FARINE DE SOJA	63,97% ± 0,5 %
SIROPE DE GLUCOSE / MALTODEXTRINE	31,50% ± 0,5 %
ÉPAISSISSANTS / EMULSIFIANTS	3,95% ± 0,5 %
SEL / EXTRAIT DE VANILLE/ ARÔMES	0,58% ± 0,05 %
<i>Caractéristique microbiologique:</i>	
	<b>LIMITES GARANTIES</b>
<b>COMPTAGES TOTAUX VIABLES</b>	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
<b>LEVURES ET MOISSURES</b>	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>COLIFORMES</b>	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	10 ufc/g
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	10 ufc/g
<b>STAPHYLOCOQUES À COAGULASE POSITIVE</b>	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS</b>	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	absence dans 25g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENENS</b>	Absence dans 25g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	10 ufc/g
<i>Caractéristique chimique:</i>	
	<b>LIMITES GARANTIES</b>
<b>MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)</b>	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
<b>MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)</b>	< 4 ppb
<b>MYCOTOXIN (M1)</b>	<0,05 ppb
<i>Informations nutritionnelles:</i>	
	<b>Valeurs moyennes* par 100g</b>
<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	464,45 kcal 1943,35 kj*
<b>GRAISSES</b> dont saturées	19,81 g* 16,91 g*
<b>GLUCIDES</b> dont sucres	60,06 g* 37,62 g*
<b>PROTÉINES</b>	12,96 g*
<b>Sel</b>	581,07 mg*
<b>FIBRES</b>	22,96 g
*données obtenues par de calculs	
<i>Conditions de conservation</i>	
<b>SHELF-LIFE</b>	24 mois si le paquet est intacte.
<b>MODALITÉS DE DI CONDITIONNEMENT</b>	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez



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

Specifica tecnica articolo: PG104PEGA

## BASE ANNAPURNA GA

		<i>l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.</i>
<i>Attention aux personnes sensibles (comme vieill, 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>		
<b>ALLEGÈNES/GMO</b>	<b>PRÉSENT DANS LE PRODUIT</b>	<b>PRÉSENT DANS L'USINE DE PRODUCTION</b>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>CRUSTACÉS et produits à base de crustacés</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUFs et produits à base d'oeufs</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>POISSONS et produits à base de poissons</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES et produits à base d'arachides</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>SOJA et produits à base de soja</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)</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>CÉLERIE et produits à base de célerie</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE et produits à base de moutarde</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>ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/L (EXPRIMÉS EN SO2)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LUPIN et produits à base de lupin</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOLLUSQUES et produits à base de mollusques</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</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 ° 38175</i>		
<i>Data ultimo aggiornamento: 17.02.2017</i>		