



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG105PE

BASE PARFAITE FRUITS BASE 50

Informations générales	
INGREDIENTS	Fibres végétales, amidon de maïs, Emulsionnants: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b esteri lattici de mono et diglycérides d'acides gras, E477 esteri propane1-2 diolici d'acides gras; sirop de glucose déshydraté, Épaississant: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E410 farine de caroube, E401 alginato de sodium phosphate; Régulateur d'acidité: E330 acide citrique; 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.
SAVEUR	Neutre
GOUT	Neutre légèrement acide
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciersde, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	Mélanger 2L de eau froide + 1000 g de fruit + 150g Parfaite Fruit Base + 1000g de sucre + 150g de dextrose
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Ouvrez l'emballage en utilisant des outils secs ou les mains. Fermez le paquet après l'utilisation pour éviter la perte de qualité.
Composition du produit:	
FIBRES VÉGÉTALES / FARINE DE SOJA.	73,90% ± 0,5 %
AMIDON DE MAÏS/ SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ	13,64% ± 0,5 %
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANT/ RÉGULATEUR D'ACIDITÉ	12,46% ± 0,05%
Caractéristique microbriological	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ¹ ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS 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
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	168,85 kcal* 711,78 kj*
TOTAL FATS -graisses saturées	8,92 g* 5,58 g*
GUCIDES -sugars	83,41 g* 10,3 g*
PROTEIN	0,63 g*
SEL	11,28 mg*
FIBRE	64,62 g*
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)	Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG105PE

BASE PARFAITE FRUITS BASE 50

DURÉE DE VIE	<i>24 mois si le pack est intacte</i>	
MODALITÉ DE STOCKAGE	<i>Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.</i>	
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
<i>Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes</i>		
<i>GMO and Allergens declarations</i>		
<i>ALLEGENS/GMO</i>	<i>PRESENT DANS LE PRODUIT</i>	<i>PRÉSENT DANS L'USINE</i>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUF ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>PEUT CONTENIR DES TRACES</i>	<i>OUI</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2 > 10 MG / L)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</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>Que nous déclarons 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>Date of last update: 16.07.2016</i>		