



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 CHOCOLAT NOIR

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)			
CODE DU PRODUIT : PO0139	CODE PERSONALISÉ : PG109FL			
NOM DU PRODUIT	BASE CHOCOLAT NOIR			
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit en poudre pour la préparation à chaud de glaces au goût chocolat.			
INGRÉDIENTS	Cacao écrémé en poudre, cacao en poudre, dextrose, fructose, lait écrémé en poudre, crème en poudre, sirop de glucose déshydraté, maltodextrines, stabilisants: E405, E410, E412, E407, E466, émulsifiant: E471, arômes.			
CROSS CONTAMINATION	Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.			
CONSEILS	Fermer le paquet après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.			
UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE	UTILISE AVEC LAIT		UTILISE AVEC EAU	
	LAIT	2.000 g	EAU	2.000 g
	BASE NERO CIOCK	500 g	BASE NERO CIOCK	500 g
	SUCRE	440 g	SUCRE	460 g
			FRUCTIPAN	100 g
			FRUCTIFIBRA	100 g
			TOTAL	3.160 g
DURÉE DE CONSERVATION	36 mois (durée de vie du produit dans son emballage original) conservé dans un endroit frais et sec.			
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE		
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	
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT		
Humidité :	max 8%	Valeur énergétique	kcal 365 kJ 1535	
Aw	0,4	Lipides	13 g	
		Dont saturés	8,7 g	
		Glucides	50 g	
		Dont sucres	43 g	
		Protéines	12 g	
		Sel	1,13 g	
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)				
	DESCRIPTION	POIDS		
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac thermo soudé dans un triple couplé	2 kg		
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	16 kg = 2 kg x 8 sacs		
Date de révision : 18/01/2017				