



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

Technical detail article: PG113PE

BASE NEMO 500

Informations générales	
INGREDIENTS	sucre, LAIT écrème en poudre, graisses de coco, graisses végétales (palmiste), PROTÉINES DE LAIT, sirop de glucose, déshydraté, dextrose, Emulsionnants: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E477 esteri propane 1-2 diolici d'acides gras, E472e ester diacétyl-tartrique, maltedextrine, E473 ester de saccharose; Épaississant: E410 farine de caroube, E412 farine de guar; sel, arômes. Peut contenir des traces de SOJA
SAVEUR	Goût délicat et doux du lait
GOUT	Délicate et crémeuse
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	1L eau chaude + 500 g Base Bianca 500. Laisser reposer le produit 10 minutes
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:	
GRAISSES / PROTEINES DÙ LAIT/ LAIT ÈCREMÈ EN POUVRE	43,13% ± 0,5 %
DEHYDRATE GLUCOSE SYRUP / DEXTROSE / SUCRE	52,55% ± 0,5 %
ÉPAISSISSANT / EMULSIONNANTS/MALTEXTRIN	4,22% ± 0,5 %
SEL / AROMA /	0,010% ± 0,05 %
Caractéristique microbiological	
	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
STAPHILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	1 x 10 ² ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
LISTERIA MONOCYTOGENENS	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	435,35 kcal 1830,53 kj*
TOTAL FATS	11,62 g*
-graisses saturées	10,78 g*
GUCIDES	74,20 g*
-sugars	69,17 g*
PROTEIN	9,50 g*
SEL	110,45 mg*
FIBRE	7,82 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
Modalité de stockage:	
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte



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

Technical detail article: PG113PE

BASE NEMO 500

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>			
ALLEGENS/GMO	PRESENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE	POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUF ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>CÉLÉRI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</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>NON</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</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: 16.06.2018</i>			