



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Planet Glace

BASE BIANCAVEGA&STEVIA

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PG118FL			
NOM DU PRODUIT	BASE BIANCAVEGA & STEVIA		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit en poudre pour la préparation de glaces à la crème sans dérivés d'origine animaux et sans sucres, avec édulcorants. Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.		
INGRÉDIENTS	Edulcorants : maltitol, sorbitol, fibre végétale, matière grasse végétale (coco), maltodextrines, farine de riz, émulsifiants: E472b, E477, stabilisants: E410, E412, sel, farine de soja , édulcorant : stévia (glucosides steviol), arômes.		
CROSS CONTAMINATION	Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.		
CONSEILS	Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.		
UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE	Durant l'utilisation, le produit doit être mélangée avec de l'eau. Nous vous recommandons d'utiliser 1,5 kg de Base BiancaVega&Stevia dans 2,5 litres d'eau chaud (75°C). Laisser reposer 10-15 minutes, puis geler.		
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	Blanchâtre
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Poudreuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typique de la crème
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 5%	Valeur énergétique	370 kcal 1533 kJ
		Lipides	17 g
		Dont saturés	15 g
		Glucides	61 g
		Dont sucres	2,8 g
		Protéines	0,9 g
		Sel	0,61 g
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac thermo soudé dans un triple couplé	1,5 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	1,5 kg = 1,5 kg x 6 sacs	
Date de révision : 25/10/2019			