



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

Technical detail article: PG325PE

## BASE SEMIFREDDI

| Informations générales   |   |
|--|---|
| INGREDIENTS  | Sucre, graisses de LAIT, sirop de glucose déshydraté, dextrose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, ÉPAISSISSANT: E1414 phosphate de diamidon acétylé, E412 gomme de guar, CRÈME EN POUDRE, ÉMULSIFIANT: E471 Mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires, E472b Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, E477 Esters du propylène glycol d'acide gras, E470a Sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, E466 Carboxyméthylcellulose, extrait de vanille, vanilline. Il peut contenir des traces de SOJA. |
| SAVEUR   | Goût délicat et neutre du lait  |
| GOUT   | Délicate et crémeuse  |
| TYPOLOGIE  | Semi-fini base en poudre pour la production de dessert, destinée exclusivement aux laboratoires artisanaux de glace et pâtisserie et/ou de la restauration.   |
| Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:         |   |
| MODALITÉ DE L'UTILISATION  | Recette de base: bien mélanger 250g Base Semifreddi + 250g de Lait + 250g de Crème Freche, monter dans planétaire. Recettes spécifiques à la page 3   |
| PRÉPARATION ET LA MANIPULATION                                   | Ouvrir la boîte sans utiliser outils ou mains mouillées pendant la manipulation et renfermer le paquet pour isoler son contenu de l'extérieur.  |
| Composition du produit:  |   |
| GRAISSES DE LAIT / SIROP DE GLUCOSE DESHYDRATÉ / CRÈME EN POUDRE | 46,99 ± 0,05 %  |
| SACCHAROSE / DEXTROSE / AMIDON MODIFIÉ                           | 52,50 ± 0,05 %  |
| ÉPAISSISSANTS / EMULSIFIANTS / EXTRAIT DE VANILLE / VANILLINE    | 0,5 ± 0,05 %  |
| Caractéristique microbiological                                  |   |
|  | LIMITES GARANTIES   |
| COMPTAGES TOTAUX VIABLES   | 10000 UFC/g   |
| LEVURES ET MOISSURES   | 50 UFC/g  |
| COLIFORMES   | 10 UFC/g  |
| ESCHERICHIA COLI   | 10 UFC/g  |
| ENTEROBACTERIACEAE   | 10 UFC/g  |
| STAPHYLOCOQUES À COAGULASE POSITIVE                              | 10 UFC/g  |
| BACILLUS CEREUS  | 100 UFC/g   |
| SALMONELLA   | ASSENTE   |
| LISTERIA MONOCYTOGENENS  | ASSENTE   |
| Caractéristique chimique:  |   |
|  | LIMITES GARANTIES   |
| MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)                                   | Pb < 0,2 ppm<br>Hg < 0,02 ppm<br>As < 0,2 ppm<br>Cd < 0,1 ppm   |
| MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)<br>MYCOTOXIN (M1)                   | < 4 ppb<br><0,05 ppb  |
| Informations nutritionnelles:                                    |   |
|  | Valeurs moyennes* par 100g  |
| VALEUR ÉNERGÉTIQUE   | 512,59 kcal<br>2149,92 kj*  |
| GRAISSES<br>dont saturées  | 23,18 g*<br>22,39 g*  |
| GLUCIDES<br>dont sucres  | 72,87 g*<br>67,11 g*  |
| PROTÉINES  | 2,67 g*   |
| Sel  | 4,35 mg*  |
| FIBRES   | 5,39 g  |
| *données obtenues par de calculs                                 |   |
| Emballage  |   |
| GENRE D'EMBALLAGE  | RÉFÉRENCES D'EMBALLAGE  |
| Sac multicouche BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)                 | CONFORME AU REGLEMENT   |
| Modalité de stockage:  |   |



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

Technical detail article: PG325PE

## BASE SEMIFREDDI

| <b>DURÉE DE VIE</b>  |                                | <i>18 mois si le pack est intacte</i>   |   |
|--|--------------------------------|---|---|
| <b>MODALITÉ DE STOCKAGE</b>  |                                | <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>  |                                |   |   |
| <b>ALLEGENS/GMO</b>  | <b>PRESENT DANS LE PRODUIT</b> | <b>PRÉSENT DANS L'USINE</b>   | <b>POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE</b> |
| <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>TRACES</i>                  | <i>OUI</i>  | <i>OUI</i>                                  |
| <i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>   | <i>OUI</i>                     | <i>OUI</i>  | <i>NON</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 (SO<sub>2</sub>&gt; 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>Déclaration concernant les réglementations en vigueur dans le secteur alimentaire</i>   |                                |   |   |
| <i>Nous déclarons que notre organisation se conforme aux dispositions des règlements CE 178/2002, CE 852/2004 et CE 853/2004 pour l'application et le maintien du système de certification de sécurité UNI EN ISO 22000: 2005. n ° 45708 et fonctionnant sous le système HACCP.</i>      |                                |   |   |
| <i>De plus, nous déclarons que nos produits sont conformes aux limites et restrictions en matière de composés potentiellement dangereux pour la santé, conformément aux règlements CE 1881/2006, CE 396/2005, CE 165/2010, CE 1907/2006.</i>   |                                |   |   |
| <i>Nous déclarons également que toutes les informations qui figurent sur l'étiquette, en particulier en ce qui concerne les ingrédients, les substances allergènes et les OGM, sont conformes aux réglementations européennes 1169/2011, CE 1829/2003, CE 1830/2003 et CE 1334/2008.</i> |                                |   |   |
| <i>Tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments présents dans notre entreprise, ainsi que l'emballage primaire sont conformes aux réglementations 1935/2004, CE 10/2011, CE 1895/2005 et CE 2023/2006.</i>  |                                |   |   |
| <i>La société utilise un laboratoire externe certifié et accrédité et, selon un plan d'échantillonnage interne, des analyses d'échantillons sont effectuées sur les instruments, les machines, les surfaces et les produits finis</i>  |                                |   |   |
| <i>Date of last update: 01/10/2020</i>   |                                |   |   |



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

Technical detail article: PG325PE

## BASE SEMIFREDDI

### Indications d'utilisation de la poudre aromatisante

| <b>INGREDIENTS:</b>   | <b>g</b>                |
|---|-------------------------|
| Base Semifreddi   | 200                     |
| Lait écrémé en poudre   | 30                      |
| Lait  | 400                     |
| Yogurt*, mascarpone, ricotta, caffè in polvere ecc...   | Selon dosage kg / masse |
| * pour la saveur yaourt, il est possible de remplacer le lait frais par du "Kefir Milk"       |                         |
| <b>Bien mélanger tous les ingrédients et fouetter le mélange dans un mélangeur planétaire</b> |                         |

### Indications d'utilisation des pâtisseries sucrées

| <b>INGREDIENTS:</b>   | <b>g</b>                |
|---|-------------------------|
| Base Semifreddi   | 250                     |
| Lait écrémé en poudre   | 50                      |
| Crème   | 350                     |
| Lait  | 150                     |
| Pâtisseries sucrées (Biscotto, Vaniglia, Krapfen, ecc...)                                     | Selon dosage kg / masse |
| <b>Bien mélanger tous les ingrédients et fouetter le mélange dans un mélangeur planétaire</b> |                         |

### Indications d'utilisation des pâtes grasses

| <b>INGREDIENTS:</b>   | <b>g</b>                |
|---|-------------------------|
| Base Semifreddi   | 200                     |
| Lait écrémé en poudre   | 30                      |
| Crème   | 300                     |
| Lait  | 200                     |
| Pâtes grasses (Noisette, Pistache, Amande, ecc..)   | Selon dosage kg / masse |
| <b>Bien mélanger tous les ingrédients et fouetter le mélange dans un mélangeur planétaire</b> |                         |

### Mode d'emploi pour le goût "Fior di Panna"

| <b>INGREDIENTS:</b>   | <b>g</b> |
|---|----------|
| Base Semifreddi   | 200      |
| Lait écrémé en poudre   | 30       |
| Crème   | 300      |
| Lait  | 200      |
| <b>Bien mélanger tous les ingrédients et fouetter le mélange dans un mélangeur planétaire</b> |          |