



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

Technical detail article: PG201PE

## SOFT CHOCOLAT

Informations générales	
INGREDIENTS	sucre, fructose, cacao en poudre 22/24, graisses végétales (coco), graisses végétales hydrogénées (palmiste, coco, palme), protéines de LAIT, LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose déshydraté, Épaississant: E417 gomme tara, E407 carraghénane, Émulsifiant: E466 carboxyméthylcellulose sodique, E477 esteri propane1-2 diolici d'acides gras, E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472a esteri acetici de mono et diglycérides d'acides gras, E472b esteri lattici de mono et diglycérides d'acides gras; farine de SOJA, sel, arômes, vanilline.
SAVEUR	Intense et typique du chocolat
GOUT	Chocolat
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 énergiquement 1 kg de Soft Chocolat + 3 litre d'eau chaude, laisser reposer pendant 15 minutes, puis congeler.
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:	
SUCRE/ DEHYDRATE GLUCOSE SYRUP / FRUCTOSE / CACAO EN POUDRE / FARINE DE SOJA	58,50%± 0,5 %
GRAISSES DE COCO / GRAISSES VEGETABLE HYDROGENETED / LAIT ÉCRÈME EN POUDRE	40,00%± 0,5 %
ÉPAISSISSANT / EMULSIONNANTS	1,20%± 0,05 %
VANILLIN / SEL / AROMA	0,30%± 0,05 %
Caractéristique microbiological	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 <sup>4</sup> ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 <sup>2</sup> 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	441,9 kcal 1846,89bkj
TOTAL FATS	19,28 g
-graisses saturées	17,54 g
GUCIDES	63,36 g
-sugars	54,79 g
PROTEIN	10,68 g
SEL	338,05 g
FIBRE	6,22 g
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	



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

Technical detail article: PG201PE

## SOFT CHOCOLAT

<b>GENRE D'EMBALLAGE</b>		<b>TECHNICAL REFERENCE</b>
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)		Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011
<i>Modalité de stockage:</i>		
<b>DURÉE DE VIE</b>	24 mois si le pack est intacte	
<b>MODALITÉ DE STOCKAGE</b>	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
<i>GMO and Allergens declarations</i>		
<i>ALLEGENS/GMO</i>	<i>PRESENT DANS LE PRODUIT</i>	<i>PRÉSENT DANS L'USINE</i>
<b>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</b>	NON	OUI
<b>COQUILLAGES ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>OEUF ET DERIVES</b>	NON	OUI
<b>POISSONS ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>ARACHIDES ET DERIVES</b>	NON	OUI
<b>SOJA ET DERIVES</b>	OUI	OUI
<b>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</b>	OUI	OUI
<b>NOIX ET DERIVES</b>	NON	OUI
<b>CÉLERI ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>MOUTARDE ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>SESAME ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO<sub>2</sub>&gt; 10 MG / L)</b>	OUI	OUI
<b>LUPINI ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>PALOURDES ET DERIVES</b>	NON	NON
<b>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</b>	NON	NON
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</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>Date of last update: 06.06.2016</i>		