



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

# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Pâtes

### PÂTE CACAHUÈTE

<b>FABRICANT</b>	<b>FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)</b>		
<b>CODE DU PRODUIT : PA0103-4</b>	<b>CODE PERSONALISÉ : PG301FL</b>		
<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>PÂTE CACAHUÈTE</b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit de confiserie en pâte à base de cacahuètes pour glaces artisanales		
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>Cacahuètes grillées, sel.</b>		
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	<b>Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.</b>		
<b>CONSEILS</b>	Pour éviter l'apparition de moisissures visibles ou des phénomènes indésirables de bactéries, une fois ouvert l'emballage, mélanger le produit avec des ustensiles propres et secs. Fermer le contenant après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.		
<b>UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE</b>	Lors de l'utilisation le produit, avec une teneur élevée en graisses, nécessite une profonde et bien mélanger pour assurer ses caractéristiques optimales. Nous vous recommandons d'utiliser 80-100 grammes par kg de mélange.		
<b>DURÉE DE CONSERVATION</b>	30 mois (durée de vie du produit dans son emballage original conservé dans un endroit frais et sec).		
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>		<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE</b>	
CBT	< 10000 UFC/g	Aspect	Semi-poli et uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Typique du fruit
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Crémeuse et épaisse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du fruit
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>	
Humidité :	max 5%	Valeur énergétique	kcal 628   kJ 2600
		Lipides	52 g
		dont saturés	7,2 g
		Glucides	7,9 g
		dont sucres	2,9 g
		Protéines	27 g
		Sel	1 g
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>			
	<b>DESCRIPTION</b>	<b>POIDS</b>	
<b>EMBALLAGE PRIMAIRE</b>	Boîte refermable en plastique	3,5 kg	
<b>EMBALLAGE SECONDAIRE</b>	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	7 kg = 3,5 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 26/01/2017			