



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

# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Pâtes

### PÂTES NOISETTES BLANCHE

<b>FABRICANT</b>	<b>FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)</b>		
<b>CODE DU PRODUIT : PA0134</b>	<b>CODE PERSONALISÉ : PG303FL</b>		
<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>PÂTE NOISETTE BLANCHE</b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Pâtes à tartiner de lait et noisettes		
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>Noisettes</b> variétés Tonda Gentile Trilobata, sucre, <b>lait</b> écrémé en poudre, huile végétale (tournesol), émulsifiant : E322, arômes.		
<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>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	Uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Noisette clair
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Crémeuse - épaisse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat blanc et de la noisette
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>	
Humidité :	max 3%	Valeur énergétique	kcal 554   kJ 2307
		Lipides	38 g
		dont saturés	5 g
		Glucides	43 g
		dont sucres	42 g
		Protéines	10 g
		Sel	0,16 g
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>			
	<b>DESCRIPTION</b>	<b>POIDS</b>	
<b>EMBALLAGE PRIMAIRE</b>	Boîte refermable en plastique	4 kg	
<b>EMBALLAGE SECONDAIRE</b>	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	8 kg = 4 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 27/01/2017			