

**PLANET'GLACE**

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 30 Chemin du Halop

33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

Fax : +33 (0)5 56 88 80 75

contact@planetglace.com

**Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form**

Prodotto/Product	Menta pasta
Codice prodotto/ Product code	PC034P
Codice doganale/Custom code	21069098
Descrizione Prodotto/Product description:	Ingrediente composto in pasta per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto/ <i>Semi-finished product in paste for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i>
Ingredienti/Ingredients:	Sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, aromi naturali, addensante: E1422; colorante: E133. Sugar syrup (sugar, water), glucose syrup, natural flavours, thickener: modified starch; colours: brilliant blue FCF (No 1).
Confezione/Packaging	Kg 3 x 2 secchielli/ cartone Kg 3 x 2 buckets/box
Palletizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	40 -50g per litro di miscela base stabilizzata /40-50 g per liter of mix.
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	24 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti e asciutti. <i>24 Months, store in a cool a dry place. After each use reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i>



## PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 30 Chemin du Halop

33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

Fax : +33 (0)5 56 88 80 75

contact@planetglace.com

### Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

<p>Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i></p>	<table> <tr> <td>Valore energetico/<i>Energy value</i></td> <td>299 Kcal 1250 KJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi/<i>Fats</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/<i>Saturates</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/<i>Carbohydrates</i></td> <td>73,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/<i>Sugar</i></td> <td>60,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ <i>polyols</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/<i>Fibres</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/<i>Proteins</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/<i>Salt</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/ <i>Energy value</i>	299 Kcal 1250 KJ	Grassi/ <i>Fats</i>	0,00 g / 100g	di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,00 g / 100g	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	73,00 g / 100g	-zuccheri/ <i>Sugar</i>	60,00 g / 100g	-polialcoli/ <i>polyols</i>	0,00 g / 100g	Fibre/ <i>Fibres</i>	0,00 g / 100g	Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g	Sale/ <i>Salt</i>	0,00 g / 100g
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	299 Kcal 1250 KJ																		
Grassi/ <i>Fats</i>	0,00 g / 100g																		
di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,00 g / 100g																		
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	73,00 g / 100g																		
-zuccheri/ <i>Sugar</i>	60,00 g / 100g																		
-polialcoli/ <i>polyols</i>	0,00 g / 100g																		
Fibre/ <i>Fibres</i>	0,00 g / 100g																		
Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g																		
Sale/ <i>Salt</i>	0,00 g / 100g																		
<p>Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological Analysis</i></p>	<table> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td> <td>&lt; 1000 cfu/g in 5 s.u.</td> </tr> <tr> <td>Coliformi/ <i>Coliformi</i></td> <td>&lt;10 cfu/g</td> </tr> <tr> <td>Staph. Aureus</td> <td>assente/ <i>absent</i></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente/ <i>absent</i></td> </tr> </table>	Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.	Coliformi/ <i>Coliformi</i>	<10 cfu/g	Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>	Salmonella	assente/ <i>absent</i>										
Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.																		
Coliformi/ <i>Coliformi</i>	<10 cfu/g																		
Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>																		
Salmonella	assente/ <i>absent</i>																		
<p>Dichiarazione OGM/GMO Declaration</p>	<p>Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati. <i>The product have been produced without the use of genetically modified organisms and / or products derived from these.</i></p>																		
<p>Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)</p>	<p>La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: Latte e derivati, uova, soia, frutta a guscio. <i>The presence of the allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivates, eggs, soy, nuts are used.</i></p>																		
<p>Dichiarazione/Declaration</p>	<p>Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. 178/2002 CE, al Reg 852/2004 CE, al Reg 853/2004, al Reg 2073/2005 e successive modifiche. <i>The product is manufactured in accordance with Reg. 178/2002, with Reg 852/2004 CE, with Reg 853/2004, with Reg 2073/2005 and amended.</i></p>																		

Revisione/Revision 01/16	Data/Date: 06/06/16	Resp.Ass.Qualità Dott.Fabrizio Osti
--------------------------	---------------------	--