



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG310PE

PÂTE TIRAMISÙ

Informations générales	
INGREDIENTS	Sirop de glucose, sirop de saccharose, maltodextrine, poudre JAUNES D'ŒUFS, café instantané en poudre, COLORANT: 160b CAMEL, arôme, Emulsifiants: E473 esters de saccharose, Stabilisant: E415 gomme de xanthane, sirop de glucose déshydraté, Conservateurs: E202 sorbate de potassium
SAVEUR	Goût typique de Tiramisu.
GOUT	Délicat
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	50 g Pâtes Tiramisù tous les 1000g de la masse totale Nous vous recommandons d'ajouter la poudre de cacao à la surface pour améliorer le goût. - Sans Alcool - Pas besoin de plus le mascarpone
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Agiter avant utilisation et fermer le couvercle propre après chaque utilisation. Ne pas utiliser des outils et des mains humides lors de la manipulation
Composition du produit:	
SIROP DE GLUCOSE /SACCHAROSE / EAU	80,90 ± 0,5 %
JAUNES D'ŒUFS EN POUDRE/ MALTODEXTRINE	12,50 ± 0,5 %
CAFÉ INSTANTANÉ EN POUDRE / ARÔME / CAMEL	5,60 ± 0,5 %
STABILISANTS/ ÉMULSIFIANTS	0,9 ± 0,5 %
CONSERVATEUR	0,003 %
Caractéristique microbiologique	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	1 x 10 ¹ ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ¹ 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) MICOTOSSINE (Ocratossina A)	< 4 ppb < 50 ppb
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	283,40 kcal* 1075,50 kj*
TOTAL FATS -graisses saturées	2,53 g* 1,0 g*
GUCIDES -sugars	71,90 g* 63,59 g*
PROTEIN	1,82 g*
SEL	0 mg*
FIBRE	8,72 g*
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Technical detail article: PG310PE

PÂTE TIRAMISÙ

Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité		Déclaration ISI FOOD Conformité
Modalité de stockage:		
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte	
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):		
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
GMO and Allergens declarations		
ALLEGENS/GMO	PRESENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS	NON	OUI
COQUILLAGES ET DERIVES	NON	NON
OEUF ET DERIVES	OUI	OUI
POISSONS ET DERIVES	NON	NON
ARACHIDES ET DERIVES	NON	OUI
SOJA ET DERIVES	NON	OUI
LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)	NON	OUI
NOIX ET DERIVES	NON	OUI
CÉLÉRI ET DERIVES	NON	NON
MOUTARDE ET DERIVES	NON	NON
SESAME ET DERIVES	NON	NON
LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2> 10 MG / L)	NON	OUI
LUPINI ET DERIVES	NON	NON
PALOURDES ET DERIVES	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:		
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		
Date of last update: 16.07.2016		