



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

Pagina 1 di 2

Mrq05_04
 Rif. PRD05_01
 Revisione: 0
 Data: 19/04/2013

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Vaniglia francese pasta															
Codice prodotto/ Product code	PC555P PC555PAN															
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:	sciropo di glucosio, zucchero, acqua, aromi, addensante: E1422; bacche di vaniglia, coloranti: E100, E150d. <i>glucose syrup, sugar, water, flavours, thickener: modified starch; vanilla pods, colours: curcumin, Sulphite ammonia caramel.</i>															
Confezione/Packaging	Kg 3x 2 secchielli/ cartone Kg 3x 2 buckets/box															
Pallettizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet															
Dosaggio/Recommended dosage	40-50 g per litro di miscela base stabilizzata/ 40-50 g per liter of mix															
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	36 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>36 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>															
Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)	<table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td> <td>304kcal</td> <td>1272 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>0,09 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>75,27 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td> <td>63,21 g / 100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td> <td>0g / 100g</td> <td></td> </tr> </table>	Valore energetico/Energy value	304kcal	1272 kJ	Proteine/Proteins	0,09 g / 100g		Carboidrati/Carbohydrates	75,27 g / 100g		-zuccheri/Sugar	63,21 g / 100g		-polialcoli/ polyols	0g / 100g	
Valore energetico/Energy value	304kcal	1272 kJ														
Proteine/Proteins	0,09 g / 100g															
Carboidrati/Carbohydrates	75,27 g / 100g															
-zuccheri/Sugar	63,21 g / 100g															
-polialcoli/ polyols	0g / 100g															



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

Pagina 2 di 2

Mrq05_04
Rif. PRD05_01
Revisione: 0
Data: 19/04/2013

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

	Grassi/ <i>Fats</i> di cui saturi/ <i>Saturates</i> Fibre/ <i>Fibres</i> Sale/ <i>Salt</i>	0,14 g / 100g 0,00 g / 100g 0,625 g / 100g 0,007 g / 100g
Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis	Total Plate Count/CBT Coliforms/ Coliformi Staph. Aureus Salmonella	< 1000 cfu/g in 5 s.u. <10 cfu/g assente/ absent assente/ absent
Dichiarazione OGM/GMO Declaration	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>	
Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)	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 derivatives, eggs, soy, nuts are used.</i>	
Dichiarazione/Declaration	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>	

Revisione/Revision 02/14	Data/Date: 24/02/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---