



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Couverture Stracciatella Extra Fondente

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PA0401	CODE PERSONALISÉ : PG314FL		
NOM DU PRODUIT	COUVERTURE STRACCIATELLA EXTRA FONDENTE		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit en pâte au goût chocolat pour marbrage.		
INGRÉDIENTS	Huile végétale hydrogénée et non (coco), sucre, cacao écrémé en poudre, émulsifiant: E322, arômes.		
CROSS CONTAMINATION	Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.		
CONSEILS	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.		
DURÉE DE CONSERVATION	36 mois (durée de vie du produit dans son emballage original) conservé dans un endroit frais et sec.		
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE	
CBT	< 10000 UFC/g	Aspect	Uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Chocolat
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Liquide à une température supérieur de 25°C
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 9%	Valeur énergétique	kcal 586 kJ 2430
		Lipides	49 g
		dont saturés	14 g
		Glucides	32 g
		dont sucres	30 g
		Protéines	4,3 g
		Sel	0,01 g
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Boîte refermable en plastique	2,5 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	5 kg = 2,5 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 27/01/2017			