



## PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

### FICHE TECHNIQUE

## CREME NOUGAT de MONTELIMAR

REFERENCE 1303

### MODE DE FABRICATION ET UTILISATION

Crème obtenue par broyage de nougat de Montélimar dur. (Code d'usage Nougat de Montélimar : minimum 30 % d'amandes douces émondées grillées, minimum 25 % des matières sucrantes en miel).

Cette crème est destinée à aromatiser des mixes glacières ou tout autre type de desserts auxquels elle apporte une note caractéristique de nougat de Montélimar.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

|         |   |
|---------|---|
| ASPECT  | Pâte homogène de couleur beige clair.                         |
| TEXTURE | Onctueuse   |
| GOUT    | Mélange harmonieux de miel, d'amandes et de vanille naturelle |

|             |                                       |               |
|-------------|---------------------------------------|---------------|
| INGREDIENTS | Amandes émondées grillées             | 52,9 %        |
|             | Sucre                                 | 18,0 % (M.S.) |
|             | Sirop de Glucose                      | 16,7 % (M.S.) |
|             | Miel                                  | 11,9 %        |
|             | Arôme naturel : Vanille               | 0,5 %         |
|             | Pain azyme (féculé de pomme de terre) | 0,2 %         |
|             | Albumine d'œuf                        | 0,3 %         |

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| VISCOSITE                | 65000 à 175 000 cps |
| GRANULOMETRIE en moyenne | 55 microns          |
| FINESSE                  | 70 microns maximum  |
| HUMIDITE                 | 2,5 à 4,2 %         |
| DENSITE APP.             | 1,2 +/- 0.05 %      |



## **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

### **COMPOSITION**

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Humidité           | 3,0 %       |
| Glucides           | 50,3 %      |
| Protides           | 11,4 %      |
| Lipides            | 32,0 %      |
| Valeur énergétique | 2240KJ/100g |

Ce produit peut-être pasteurisé après dilution mais ne supporte pas des températures supérieures à 40° C à l'état pur. Une légère décantation peut survenir après une longue période de stockage. Rendre homogène lors de l'utilisation.

### **NORMES MICROBIOLOGIQUES**

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Germes totaux        | 1000/g            |
| Coliformes totaux    | 10/g              |
| Coliformes fécaux    | absence dans 1 g  |
| Salmonelles          | absence dans 25 g |
| Levures              | 25/g              |
| Moisissures          | 25/g              |
| Staphylocoques dorés | absence dans 1 g  |
| Eschérichia coli     | absence dans 1 g  |

**DOSAGE** 10 à 14 %

**CONDITION DE STOCKAGE** Conservation à température ambiante (env. 15°C) en emballages pleins bien fermés à l'abri de la lumière.

**DELAI DE CONSERVATION** 12 mois

Saint-Vallier de Thiey, le 05/03/15

Ces informations ont été établies au mieux de nos connaissances, elles permettent au client d'utiliser le produit dans des conditions optimales et de se conformer à la réglementation en vigueur; par conséquent, le fournisseur décline toute responsabilité en cas d'infraction découlant de l'utilisation du produit conformément aux informations de cette Fiche.