



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 glaciers 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.