



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Pâtes

PÂTES CHOCOLAT BLANC

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PA0120-4	CODE PERSONALISÉ : PG320FL		
NOM DU PRODUIT	PÂTE CHOCOLAT BLANC		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de confiserie en pâte à base de chocolat blanche pour glaces artisanales		
INGRÉDIENTS	Sucre, lait écrémé en poudre, huiles végétales (tournesol, coco), beurre de cacao, lait entier 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.		
UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE	Lors de l'utilisation le produit, avec une teneur élevée en graisses, nécessite une profonde et bien mélanger pour assurer ses caractéristiques optimales. Nous vous recommandons d'utiliser 80-100 grammes par kg de mélange.		
DURÉE DE CONSERVATION	30 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	Semi-poli et uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Blanche
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Épaisse et crémeuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat blanc
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 3%	Valeur énergétique	kcal 563 kJ 2351
		Lipides	35 g
		dont saturés	16 g
		Glucides	55 g
		dont sucres	55 g
		Protéines	7,1 g
		Sel	0,54 g
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Boîte refermable en plastique	4 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	8 kg = 4 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 26/01/2017			