



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

Technical detail article: PG320PE

MARBRAGE FRAISE

Informations générales	
INGREDIENTS	Saccharose, Sirop de glucose, FRAISES DÉSHYDRATÉES, ACIDIFIANTS: E330 Acide citrique; ÉPAISSISSANT: E1442 Phosphate de diamidon hydroxypropyle; GELIFIANTS: E440 Pectine, COLORANTS: Extraits naturels Sambuco, Carthame, E160b Annatto; Arôme, SEMI DE FRAISES, CONSERVATEURS: E202 Sorbate de potassium.
SAVEUR	Goût typique de fraises.
GOÛT	Décidé, acide et persistant.
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciers de, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	O volonte selon utilisateurs.
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Agiter avant utilisation et fermer le couvercle propre après chaque utilisation. Ne pas utiliser des outils et des mains humides lors de la manipulation
Composition du produit:	
SIROP DE GLUCOSE / SACCHAROSE	92,15% ± 0,5 %
GÉLIFIANT / ÉPAISSISSANT	2,0% ± 0,5 %
COLORANTS NATURELS/ ARÔME / ACIDIFIANT	3,12% ± 0,5 %
FRAISES DÉSHYDRATÉES / GRAINES DE FRAISE	2,70% ± 0,5 %
CONSERVATEUR	0,03% ± 0,005 %
Caractéristique microbiological	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g
Caractéristique chimique	
	LIMITES GARANTIES
MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
MYCOTOXIN(B1 ; B2 ; G1; G2)	< 4 ppb
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	248,16 kcal 1053,03 kj
TOTAL FATS -grasses saturées	0,09 g 0,00 g
GUCIDES -sugars	65,13 g 65,12 g
PROTEIN	0,19 g
SEL	00,00 mg
FIBRE	0,3765 g
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE
Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité	Déclaration ISI FOOD Conformité
Modalité de stockage:	
DURÉE DE VIE	11 mois si le pack est intacte
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.
Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):	



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

Technical detail article: PG320PE

MARBRAGE FRAISE

<i>Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes</i>		
<i>GMO and Allergens declarations</i>		
<i>ALLEGENS/GMO</i>	<i>PRESENT DANS LE PRODUIT</i>	<i>PRÉSENT DANS L'USINE</i>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUFs ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2> 10 MG / L)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
<i>Que nous déclarons notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n° 38175</i>		
<i>Date of last update: 16.07.2016</i>		