



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 MARRON GLACE

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PA0205-4	CODE PERSONALISÉ : PG329FL		
NOM DU PRODUIT	PÂTE MARRON GLACÉ		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de confiserie en pâte à base de marrons glacés pour glaces artisanales		
INGRÉDIENTS	Marrons glacés, sucre, sirop de glucose, eau, stabilisant: E407, arômes, colorant: E150a.		
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	Le produit doit d'être bien mélanger pour assurer ses caractéristiques optimales. Nous vous recommandons d'utiliser 80-100 grammes par kg de mélange.		
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	Semi-poli avec marrons
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Marron
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Crémeuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du marron
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 10%	Valeur énergétique	kcal 367 kJ 1561
Aw	0,8	Lipides	0,6 g
		dont saturés	0 g
		Glucides	90 g
		dont sucres	90 g
		Protéines	0,5 g
		Sel	0 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 : 18/01/2017			