



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

Technical detail article: PG337PE

MARBAGE POIRE

<i>Informations générales</i>	
INGREDIENTS	<i>Poires confites, Saccharose, eau, Sirop de glucose, ÉPAISSISSANT: E1442 Phosphate de diamidon hydroxypropyle; GELIFIANTS: E440 Pectine, ACIDIFIANTS: E330 Acide citrique; Arôme, Carthame, CONSERVATEURS: E202 Sorbate de potassium.</i>
SAVEUR	<i>Goût typique de poire Williams</i>
GOUT	<i>Déterminé, doux et agréablement persistant.</i>
TYPOLOGIE	<i>Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciersde, il ne peut être vendu pour la consommation directe</i>
<i>Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:</i>	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	<i>O volonte selon utilisateurs.</i>
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	<i>Agiter avant utilisation et fermer le couvercle propre après chaque utilisation. Ne pas utiliser des outils et des mains humides lors de la manipulation</i>
<i>Composition du produit:</i>	
	LIMITES GARANTIES
POIRES CONFITES / EAU	<i>51,95± 0,5 %</i>
SACCHAROSE/ SIROP DE GLUCOSE	<i>45,47% ± 0,5 %</i>
ÉPAISSISSANT/ ACIDIFIANTS/ GELIFIANTS	<i>1,99 % ± 0,5 %</i>
ARÔME/ EXTRAIT DE CARTHAME	<i>0,56% ± 0,5 %</i>
CONSERVATEURS	<i>0,03% ± 0,005 %</i>
<i>Caractéristique microbiological</i>	
	LIMITES GARANTIES
COMPTAGES TOTAUX VIABLES	<i>5000 UFC/g</i>
LEVURES ET MOISSURES	<i>50 UFC/g</i>
ESCHERICHIA COLI	<i>10 ASSENTE</i>
ENTEROBACTERIACEAE	<i>10 UFC/g</i>
SALMONELLA	<i>ASSENTE</i>
STAPHILOCOCCUS AUREUS	<i>10 UFC/g</i>
<i>Caractéristique chimique:</i>	
	LIMITES GARANTIES
MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	<i>Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm</i>
MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)	<i>< 4 ppb</i>
<i>Informations nutritionnelles:</i>	
	Valeurs moyennes* par 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	<i>269,90 kcal 1147,02 kj</i>
GRAISSES <i>dont saturées</i>	<i>0,00 g 0,00 g</i>
GLUCIDES <i>dont sucres</i>	<i>69,68 g 66,13 g</i>
PROTÉINES	<i>0,03 g</i>
Sel	<i>00,00 mg</i>
FIBRES	<i>0,97 g</i>
<i>*données obtenues par de calculs</i>	
<i>Emballage</i>	
GENRE D'EMBALLAGE	RÉFÉRENCES D'EMBALLAGE
<i>Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité</i>	CONFORME AU REGLEMENT
<i>Modalité de stockage:</i>	
DURÉE DE VIE	<i>12 mois si le pack est intacte</i>
MODALITÉ DE STOCKAGE	<i>Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.</i>
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>	



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

Technical detail article: PG337PE

MARBAGE POIRE

<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>POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE</i>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUFs ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</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>NON</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Déclaration concernant les réglementations en vigueur dans le secteur alimentaire</i>			
<p><i>Nous déclarons que notre organisation se conforme aux dispositions des règlements CE 178/2002, CE 852/2004 et CE 853/2004 pour l'application et le maintien du système de certification de sécurité UNI EN ISO 22000: 2005. n ° 45708 et fonctionnant sous le système HACCP.</i></p> <p><i>De plus, nous déclarons que nos produits sont conformes aux limites et restrictions en matière de composés potentiellement dangereux pour la santé, conformément aux règlements CE 1881/2006, CE 396/2005, CE 165/2010, CE 1907/2006.</i></p> <p><i>Nous déclarons également que toutes les informations qui figurent sur l'étiquette, en particulier en ce qui concerne les ingrédients, les substances allergènes et les OGM, sont conformes aux réglementations européennes 1169/2011, CE 1829/2003, CE 1830/2003 et CE 1334/2008.</i></p> <p><i>Tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments présents dans notre entreprise, ainsi que l'emballage primaire sont conformes aux réglementations 1935/2004, CE 10/2011, CE 1895/2005 et CE 2023/2006.</i></p> <p><i>La société utilise un laboratoire externe certifié et accrédité et, selon un plan d'échantillonnage interne, des analyses d'échantillons sont effectuées sur les instruments, les machines, les surfaces et les produits finis</i></p>			
<i>Date of last update: 12/11/2019</i>			