



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

Technical detail article: PG338PE

PÂTE CREAM CARAMEL

Informations générales	
INGREDIENTS	Saccharose, eau, sirop de glucose, COLORANTS: E150a caramel, arôme, EPAISSISSANT: Carraghénane E407, ÉMULSIFIANTS: mono et diglycérides d'acide gras E471, CONSERVATEUR: sorbate de potassium E202
SAVEUR	Goût caractéristique pas très sucré et avec un arrière-goût caramélisé marqué et agréable.
GOUT	délicat mais persistant
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciersde, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	50 g Pâtes Caramel tous les 1000g de la masse totale
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	62,07 % ± 0,5 %
STABILISANTS/ ÉMULSIFIANTS / EAU	17,74 % ± 0,5 %
AROME/COLORANTS/CONSERVATEUR	20,19 % ± 0,5 %
Caractéristique microbiological	
	LIMITES GARANTIES
COMPTAGES TOTAUX VIABLES	5000 UFC/g
LEVURES ET MOISSURES	50 UFC/g
ESCHERICHIA COLI	10 ASSENTE
ENTEROBACTERIACEAE	10 UFC/g
SALMONELLA	ASSENTE
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
Informations nutritionnelles:	
	Valeurs moyennes* par 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	289,21 kcal 1228,85 kj
GRAISSES dont saturées	0,55 g 0,25 g
GLUCIDES dont sucres	74,53 g 74,68 g*
PROTÉINES	0 g*
Sel	0,00 g*
FIBRES	0,00 g*
*données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	RÉFÉRENCES D'EMBALLAGE
Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité	CONFORME AU REGLEMENT
Modalité de stockage:	
DURÉE DE VIE	24 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):	
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes	
GMO and Allergens declarations	



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

Technical detail article: PG338PE

PÂTE CREAM CARAMEL

ALLEGENS/GMO	PRESENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE	POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS	NON	OUI	NON
COQUILLAGES ET DERIVES	NON	NON	NON
OEUF ET DERIVES	NON	OUI	NON
POISSONS ET DERIVES	NON	NON	NON
ARACHIDES ET DERIVES	NON	OUI	NON
SOJA ET DERIVES	NON	OUI	NON
LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)	NON	OUI	NON
NOIX ET DERIVES	NON	OUI	NON
CÉLERI ET DERIVES	NON	NON	NON
MOUTARDE ET DERIVES	NON	NON	NON
SESAME ET DERIVES	NON	NON	NON
LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO ₂ > 10 MG / L)	NON	OUI	NON
LUPINI ET DERIVES	NON	NON	NON
PALOURDES ET DERIVES	NON	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON	NON
<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>			