



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Marbrages

Peanuts

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PA0416	CODE PERSONALISÉÉ : PG346FL		
NOM DU PRODUIT	MARBRAGE PEANUTS		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit en pâte avec chocolat avec graines de cacahuètes pour marbrage		
INGRÉDIENTS	Sucre, huile végétale (tournesol), cacahuètes , cacao écrémé en poudre, lait écrémé en poudre, noisettes variétés Tonda Gentile Trilobata, sel, 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.		
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-gloss avec cacahuètes
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Chocolat
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Dense et crémeuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du cacao et cacahuètes
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 10 %	Valeur énergétique	kcal 536 kJ 2233
		Lipides	35 g
		dont saturés	4,6 g
		Glucides	46 g
		dont sucres	45 g
		Protéines	9,2 g
		Sel	0,85 g
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)			
	DESCRIPTION	DESCRIPTION	
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 : 27/01/2017			