



# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Pâtes

### PÂTE AMANDE TOSTATA

|   |  |  |                                   |
|---|--|--|-----------------------------------|
| <b>FABRICANT</b>  | FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)  |  |                                   |
| <b>CODE DU PRODUIT : PA0159-4</b>                                 | <b>CODE PERSONALISÉ : PG350FL</b>  |  |                                   |
| <b>NOM DU PRODUIT</b>   | <b>PÂTE AMANDE TOSTATA</b>   |  |                                   |
| <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>                                     | Produit de confiserie en pâte à base de amandes pour glaces  |  |                                   |
| <b>INGRÉDIENTS</b>  | <b>Amandes</b> , sucre, huiles végétales (tournesol, palme), émulsifiant: E471, arômes.  |  |                                   |
| <b>CROSS CONTAMINATION</b>  | <b>Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.</b>   |  |                                   |
| <b>CONSEILS</b>   | 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. |  |                                   |
| <b>UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE</b>                       | Lors de l'utilisation le produit, avec une teneur élevée en graisses, nécessite une profonde et bien mélanger pour assurer ses caractéristiques optimales. Nous vous recommandons d'utiliser 80-100 grammes par kg de mélange.   |  |                                   |
| <b>DURÉE DE CONSERVATION</b>                                      | 30 mois (durée de vie du produit dans son emballage original) conservé dans un endroit frais et sec.   |  |                                   |
| <b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>                          |  | <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE</b>               |                                   |
| CBT   | < 10000 UFC/g  | Aspect   | Semi-poli et uniforme avec grains |
| Enterobacteriaceae  | < 100 UFC/g  | Couleur  | Amande                            |
| Moules  | < 100 UFC/g  | Consistance  | Crémeuse et épaisse               |
| Levures   | < 100 UFC/g  | Odeur et saveur                                      | Typiques de amande                |
| <b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>                    |  | <b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b> |                                   |
| Humidité :  | max 4%   | Valeur énergétique                                   | kcal 584    kJ 2429               |
|   |  | Lipides  | 42 g                              |
|   |  | dont saturés   | 6,2 g                             |
|   |  | Glucides   | 40 g                              |
|   |  | dont sucres  | 39 g                              |
|   |  | Protéines  | 9 g                               |
|   |  | Sel  | 0,1 g                             |
| <b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b> |  |  |                                   |
|   | <b>DESCRIPTION</b>   | <b>POIDS</b>   |                                   |
| <b>EMBALLAGE PRIMAIRE</b>   | Boîte refermable en plastique  | 3,5 kg   |                                   |
| <b>EMBALLAGE SECONDAIRE</b>                                       | Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch   | 7 kg = 3,5 kg x 2 boîte                              |                                   |
| Date de révision : 26/01/2017                                     |  |  |                                   |

**FRUCTITAL SRL**  
**Contrôle de Qualité**

*Ce document a été généré automatiquement et est valable sans signature*