



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

Technical detail article: PG351PE

PÂTE MUFFIN

Informations générales	
INGREDIENTS	Sirop de glucose, sucre, maltodextrine, JAUNES D'ŒUFS, sel, arôme, vanilline; Émulsifiant : E473 Sucroester; Stabilisant : E415 Gomme xanthane; Colorant naturel : E160a β-carotène, E160b rocou, E100 curcumine; Conservateurs : E202 sorbate de potassium. régulateur d'acidité: acide malique E296
SAVEUR	Goût de krapfen avec du sucre en poudre et similaire à muffins avec du beurre.
GOUT	Fruité et doux.
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	50 g Pâtes Muffin 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 / MALTODEXTRINE	89,00%± 0,5 %
STABILISANTS/ ÉMULSIFIANTS	1,00%± 0,5 %
VANILLIN / ARÔME / COLORANT NATUREL/ ACIDE MALIQUE	4,20%± 0,5 %
JAUNES D'ŒUFS EN POUDRE / SEL	5,50%± 0,5 %
CONSERVATEUR	0,03%± 000,5 %
Caractéristique microbologique	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ³ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
STAPHILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	1 x 10 ² ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
LISTERIA MONOCYTOGENENS	absence dans 25g
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
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	277,27 kcal 1174,17 kj
TOTAL FATS -graisses saturées	2,53 g 0,0 g
GUCIDES -sugars	72,32 g 66,576 g
PROTEIN	1,49 g
SEL	1000 mg
FIBRE	5,46 g
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE
Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité	Déclaration ISI FOOD Conformité
Modalité de stockage:	
DURÉE DE VIE	18 mois si le pack est intacte
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez



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

Technical detail article: PG351PE

PÂTE MUFFIN

<i>l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.</i>		
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
<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>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUFs ET DERIVES</i>	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</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>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
<i>Que nous déclarons notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n° 38175</i>		
<i>Date of last update: 16.07.2016</i>		