



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

Specifica tecnica articolo: 30A2-1

VARIEGATO LAMPONE MARBRAGE LAMPONE

Informations générales:	
INGREDIENTS	Saccharose, sirop de glucose, framboises congelées, framboises lyophilisées, ACIDIFIANT: E330 acide citrique; ÉPAISSISSANTS: E1442 phosphate de diamidon hydroxypropylé; GÉLIFIANT: E440 pectines, COLORANTS NATURELS: extraits naturels de sureau, carthame, arômes, CONSERVATEUR: E202 sorbate de potassium.
ARÔME	Goût typique de framboises
SAVEUR	Très délicate et aromatique, légèrement acide et agréablement persistant,
TYPOLOGIE	Produit semi-fini en pâte pour la production de crèmes glacées/desserts aux framboises, destiné exclusivement à l'industrie, aux glaciers/ pâtisseries et/ou restaurants.
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:	
INDICATIONS D'UTILISATION	Le nécessaire
préparation et manipulation	Melanger avant de l'utilisation et refermer le couvercle propre après utilisation. Ne pas utiliser des outils et mains humides pendant la manipulation.
Composition du produit:	
LE COMPOSÉ	LIMITES GARANTIES
SIROP DE GLUCOSE / SACCHAROSE / EAU	84,95% ± 0,5 %
FRAMBOISES CONGELÉES / FRAMBOISES LYOPHILISÉES	10,13 % ± 0,5 %
ACIDIFIANT/ ÉPAISSISSANTS / STABILISATEURS	3,7 ± 0,5 %
ARÔMES / COLORANTS NATURELS	1,18 ± 0,5 %
CONSERVATEUR	0,03% ± 0,5 %
Caractéristiques microbiologiques:	
	LIMITES GARANTIES
COMPTAGES TOTAUX VIABLES	5 x 10 ⁴ ufc/g
Levures et Moisissures	5 x 10 ² ufc/g
COLIFORMES	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	assente in 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g
Caractéristiques chimiques:	
	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
Valeurs moyennes* par 100g	
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	240,35 kcal 1020,97 kj
GRAISSES	0,06 g
dont saturées	0 g
GLUCIDES	64,70 g
dont sucres	64,70 g
PROTÉINES	0,1 g
SEL	0,75 mg
FIBRES	0,76 g
*données obtenues par de calculs	
Modalités de conditionnement:	
TYPOLOGIE D'EMBALLAGE	technical reference
Boîte PS PG3 de 3,5kg + couvercle avec joints	La déclaration de conformité ISIFOOD



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

Specifica tecnica articolo: 30A2-1

VARIEGATO LAMPONE MARBRAGE LAMPONE

Conditions de conservation		
SHELF-LIFE	11 mois si le pack reste intacte	
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil et aux sources de chaleur. L'exposition à des température trop basse favorise la cristallisation du produit.	
Déclaration OGM et allergènes		
Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes. Voir le tableau de OGM et allergènes		
Déclaration OGM et allergènes		
AllegÈneS/GMO	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	présent dans l'usine de production
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	NON	OUI
CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	NON	NON
OEUFs et produits à base d'oeufs	NON	OUI
POISSONS et produits à base de poissons	NON	NON
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON	OUI
FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits	NON	OUI
CÉLERIE et produits à base de célerie	NON	NON
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	NON
GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame	NON	NON
ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:		
On déclare que 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		
Data ultimo aggiornamento: 22.01.2017		