



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

## FICHE TECHNIQUE

### Ligne: Topping Caramel

<b>FABRICANT</b>	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
<b>CODE DU PRODUIT : TO0107</b>	<b>CODE PERSONALISÉ : PG404FL</b>		
<b>NOM DU PRODUIT</b>	TOPPING CARAMEL		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Sauce au goût caramel pour décoration		
<b>INGRÉDIENTS</b>	Sucre, sirop de glucose, eau, colorant: E150a.		
<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, fermer le contenant après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.		
<b>DURÉE DE CONSERVATION</b>	36 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	Uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Caramel
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Gélatineuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du caramel
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>	
Humidité :	max 25%	Valeur énergétique	kcal 300 kcal   kJ 1275
		Lipides	0 g
		dont saturés	0 g
		Glucides	75 g
		dont sucres	75 g
		Protéines	0 g
		Sel	0 g
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Bouteilles HDPE	1 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	6 kg = 1 kg x 6 bouteilles	
Date de révision : 27/01/2017			