



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Topping Chocolat

FABRICANT	FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)		
CODE DU PRODUIT : TO0106	CODE PERSONALISÉ : PG405FL		
NOM DU PRODUIT	TOPPING CHOCOLAT		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Sauce au goût chocolat pour décoration		
INGRÉDIENTS	Sucre, sirop de glucose, eau, cacao écrémé en poudre, stabilisant: E407, colorant: E150a, agent de conservation: E200.		
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, 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	Uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Chocolat
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Gélatineuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT	
Humidité :	max 34 %	Valeur énergétique	kcal 263 kJ 1118
		Lipides	0,6 g
		dont saturés	0,4 g
		Glucides	63 g
		dont sucres	62 g
		Protéines	1,3 g
		Sel	0,01 g
EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)			
	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			