



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

FICHE TECHNIQUE

Ligne: Topping Caramel Mou

FABRICANT		FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)			
CODE DU PRODUIT : TO0126			CODE PERSONALISÉ : PG410FL		
NOM DU PRODUIT		TOPPING CARAMEL MOU			
DESCRIPTION DU PRODUIT		Sauce au goût mou pour décoration			
INGRÉDIENTS		Sucre, eau, dextrose, sirop de glucose, lait condensé, stabilisant : E1422, arômes, 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	Caramel		
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Gélatineuse		
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du caramel mou		
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES			VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT		
Humidité :	max 31%	Valeur énergétique	kcal 277	kJ 1177	
		Lipides	0 g		
		dont saturés	0 g		
		Glucides	67 g		
		dont sucres	64 g		
		Protéines	0 g		
		Sel	0,08 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					