



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

Technical detail article: PG511PE

## GRANITE ACE

<i>Informations générales</i>	
<b>INGREDIENTS</b>	<i>Sucre, fructose, dextrose, E330 citrique anhydre, carthame, Extraits naturels Sambuco lyophilisé, arômes. Emulsionnants: E466 carboxymethylcellulose..</i>
<b>SAVEUR</b>	<i>caractéristique du jus ACE</i>
<b>GOUT</b>	<i>caractéristique du jus ACE</i>
<b>TYPOLOGIE</b>	<i>Produit semi-fini en poudre destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe</i>
<i>Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:</i>	
<b>MODALITÉ DE L'UTILISATION</b>	<i>1 sachet de 600g dans 3,5/3.6L d'eau à Température Ambiante.</i>
<b>PRÉPARATION ET LA MANIPULATION</b>	<i>Ouvrez le paquet en utilisant outils ou mains secs pendant la manipulation et fermez l'emballage pour protéger le contenu de l'extérieur.</i>
<i>Composition du produit:</i>	
<b>SUCRE/ DEXTROSE / FRUCTOSE</b>	<i>91,55 % ± 0,5 %</i>
<b>ACIDIFIANT/ ARÔMES</b>	<i>8,36 % ± 0,5 %</i>
<b>COLORANTS /EMULSIONNANTS</b>	<i>0,09 % ± 0,5 %</i>
<i>Caractéristique microbiological</i>	
	<b>LIMITES GARANTIES</b>
<b>COMPTAGES TOTAUX VIABLES</b>	<i>10000 UFC/g</i>
<b>LEVURES ET MOISSURES</b>	<i>50 UFC/g</i>
<b>COLIFORMES</b>	<i>10 UFC/g</i>
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	<i>10 UFC/g</i>
<b>ENTEROBACTERIACEAE</b>	<i>10 UFC/g</i>
<b>SALMONELLA</b>	<i>ASSENTE</i>
<b>LISTERIA MONOCYTOGENENS</b>	<i>ASSENTE</i>
<i>Caractéristique chimique:</i>	
	<b>LIMITES GARANTIES</b>
<b>MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)</b>	<i>Pb &lt; 0,2 ppm Hg &lt; 0,02 ppm As &lt; 0,2 ppm Cd &lt; 0,1 ppm</i>
<b>MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)</b>	<i>&lt; 4 ppb</i>
<i>Informations nutritionnelles:</i>	
	<b>Valeurs moyennes* par 100g</b>
<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<i>377,76 kcal 1595,45 kj</i>
<b>GRAISSES</b> <i>dont saturées</i>	<i>0,00 g 0,00 g</i>
<b>GLUCIDES</b> <i>dont sucres</i>	<i>96,08 g 96,08 g</i>
<b>PROTÉINES</b>	<i>0,00 g</i>
<b>Sel</b>	<i>0,00 mg</i>
<b>FIBRES</b>	<i>0,00 g</i>
<i>*données obtenues par de calculs</i>	
<i>Emballage</i>	
<b>GENRE D'EMBALLAGE</b>	<b>RÉFÉRENCES D'EMBALLAGE</b>
<i>Sac moulticouche BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)</i>	<i>CONFORME AU REGLEMENT</i>
<i>Modalité de stockage:</i>	
<b>DURÉE DE VIE</b>	<i>24 mois si le pack est intacte</i>
<b>MODALITÉ DE STOCKAGE</b>	<i>Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez 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>	



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

Technical detail article: PG511PE

## GRANITE ACE

<i>GMO and Allergens declarations</i>			
<i>ALLEGENS/GMO</i>	<i>PRESENT DANS LE PRODUIT</i>	<i>PRÉSENT DANS L'USINE</i>	<i>POSSIBILITÉ DE CONTAMINATION CROISÉE</i>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUF ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2 &gt; 10 MG / L)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Déclaration concernant les réglementations en vigueur dans le secteur alimentaire</i>			
<p><i>Nous déclarons que notre organisation se conforme aux dispositions des règlements CE 178/2002, CE 852/2004 et CE 853/2004 pour l'application et le maintien du système de certification de sécurité UNI EN ISO 22000: 2005. n ° 45708 et fonctionnant sous le système HACCP.</i></p> <p><i>De plus, nous déclarons que nos produits sont conformes aux limites et restrictions en matière de composés potentiellement dangereux pour la santé, conformément aux règlements CE 1881/2006, CE 396/2005, CE 165/2010, CE 1907/2006.</i></p> <p><i>Nous déclarons également que toutes les informations qui figurent sur l'étiquette, en particulier en ce qui concerne les ingrédients, les substances allergènes et les OGM, sont conformes aux réglementations européennes 1169/2011, CE 1829/2003, CE 1830/2003 et CE 1334/2008.</i></p> <p><i>Tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments présents dans notre entreprise, ainsi que l'emballage primaire sont conformes aux réglementations 1935/2004, CE 10/2011, CE 1895/2005 et CE 2023/2006.</i></p> <p><i>La société utilise un laboratoire externe certifié et accrédité et, selon un plan d'échantillonnage interne, des analyses d'échantillons sont effectuées sur les instruments, les machines, les surfaces et les produits finis</i></p>			
<i>Date of last update: 12.11.2019</i>			