



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

# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Couverture Élite

## Copertura Élite

## CIOCCOLATO BIANCO

### (chocolat blanc)

<b>FABRICANT</b>	<b>FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)</b>		
<b>CODE DU PRODUIT : PA0412</b>			
<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>COPERTURA ÉLITE CIOCCOLATO BIANCO</b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit de confiserie en pâte au goût chocolat blanc pour couverture.		
<b>INGRÉDIENTS</b>	Huiles végétales (coco, palme, tournesol), sucre, lait écrémé en poudre, beurre de cacao, émulsifiant: E322, arômes.		
<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, une fois ouvert l'emballage, mélanger le produit avec des ustensiles propres et secs. Fermer le contenant après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.		
<b>UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE</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	Blanc ivoire
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Liquide à température supérieure à 25°C
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat blanc
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>	
Humidité	max 2 %	Valeur énergétique	675 kcal   2796 kJ
Aw	0,5	Lipides	57 g
		dont saturés	40 g
		Glucides	35 g
		dont sucres	35 g
		Protéines	5,4 g
		Sel	0,19 g
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Boîte refermable en plastique	2,5 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée	5 kg = 2,5 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 27/01/2017			