

PLANET'GLACE SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES Tél.: +33 (0)5 56 88 01 14 contact@planetglace.com

FICHE TECHNIQUE Ligne: Planet Glace COUVERTURE CHOCOLAT EXTRA FONDENTE

FABRICANT	FRUCTITAL S.	R.L. Via Ci	rconvallazione, 20 –	10060 Buria	sco (TO)		
CODE DU PRODUIT : PG521	FL						
NOM DU PRODUIT	COUVERTURE CHOCOLAT EXTRA FONDENTE						
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de confiserie en pâte au goût chocolat noir pour couverture.						
INGRÉDIENTS	Huile végétale (coco), sucre, cacao écrémé en poudre, masse de cacao, sel émulsifiant: E322, arômes.						
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, 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						
UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE	36 mois (du un endroit f		e du produit dans s	on emballaç	ge original) d	conservé dans	
CARACTERISTIQUES MICRO	BIOLOGIQUES	8	CARACTERISTIQUE	ES ORGANOL	EPTIQUE		
CBT	< 10000 UFC/g		Aspect	Uniforme	е		
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	< 100 UFC/g Couleur Chocolat noir		noir			
Moules	< 100 UFC/g		Consistance	Liquide à température supérieure à 25°C			
Levures	< 100 UFC/g		Odeur et saveur	Typiques du chocolat noir			
CARACTERISTIQUES PHYSI	QUES ET CHIM	IQUES	VALEURS NUTRITIO	ONNELLES PO	UR 100 g DE I	PRODUIT	
Humidité	max 2 %		Valeur énergétique		kcal 618	kJ 2560	
Aw	0,5		Lipides		52 g		
			dont saturés		45 g		
			Glucides		32 g		
			dont sucres		26 g		
			Protéines		5,4 g		
			Sel		0,06 g		
EMBALLAGE PROPOSÉ (Aut		-	sur demande)				
	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			