



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

Technical detail article: PG527PE

BASE LIMONE 50

Informations générales	
INGREDIENTS	Régulateur d'acidité: E330 acide citrique; sucre, Emulsifiants: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b esteri lattici de mono et diglycérides d'acides gras, E477 esteri propane 1-2 diolici d'acides gras; arômes, sirop de glucose déshydraté, jus de citron déshydraté, dextrose, Épaississant: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 carraghénanes; maltodextrine, fibres végétales, fructose, Teintures: carthame; FARINE DE SOJA. En raison de la fabrication de divers produits notamment lactés dans les mêmes machines, il est possible de trouver des traces de PROTÉINES DU LAIT bien que la recette soit sans aucun dérivé de LAIT.
SAVEUR	Citron
GOUT	Citron
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	Dosage conseillé de 50g/Litre 125g "Limone 50" + 825g sucre + 100g dextrose + 2500g d'eau froide.
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Ouvrez l'emballage en utilisant des outils secs ou les mains. Fermez le paquet après l'utilisation pour éviter la perte de qualité.
Composition du produit:	
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANT/ RÉGULATEUR D'ACIDITÉ	50,48 % ± 0,5 %
SUCRE / SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ / DEXTROSE / MALTODEXTRINE / FRUCTOSE	30,84 % ± 0,5 %
ARÔMES / TINTURE NATURELLE	11,92 % ± 0,5 %
FIBRES VÉGÉTALES/ FARINE DE SOJA / JUS DE CITRON DÉSHYDRATÉ	6,76 % ± 0,5 %
Caractéristique microbologique	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORME	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g
Caractéristique chimique	
	LIMITES GARANTIES
MÉTALUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
MYCOTOXIN(B1 ; B2 ; G1; G2)	< 4 ppb
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	257,49 kcal* 1091,11 kj*
TOTAL FATS -graisses saturées	11,78 g* 8,59 g*
GUCIDES -sugars	38,59 g* 31,09 g*
PROTEIN	1,31 g*
SEL	91,27 mg*
FIBRE	9,50 g*
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)	Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011



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

Technical detail article: PG527PE

BASE LIMONE 50

<i>Modalité de stockage:</i>		
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte	
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
<i>Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):</i>		
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
<i>GMO and Allergens declarations</i>		
ALLEGENS/GMO	PRESENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS	NON	OUI
COQUILLAGES ET DERIVES	NON	NON
OEUFs ET DERIVES	NON	OUI
POISSONS ET DERIVES	NON	NON
ARACHIDES ET DERIVES	NON	OUI
SOJA ET DERIVES	OUI	OUI
LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)	PEUT CONTENIR DES TRACES	OUI
NOIX ET DERIVES	NON	OUI
CÉLERI ET DERIVES	NON	NON
MOUTARDE ET DERIVES	NON	NON
SESAME ET DERIVES	NON	NON
LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO₂> 10 MG / L)	NON	OUI
LUPINI ET DERIVES	NON	NON
PALOURDES ET DERIVES	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
Que nous déclarons notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n° 38175		
<i>Date of last update: 16.07.2016</i>		