



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

## Fiche technique

# ARÔME PÂTISSIER AU CARAMEL GOÛT BEURRE SALÉ "REF : 8247"

### UTILISATION

Aromatisation de crèmes glacées, desserts lactés.

### DOSAGE

25 g/L ou Kg de masse.

### PROPRIETES SENSORIELLES

Aspect : liquide  
Couleur : marron  
Odeur : caractéristique du caramel et du beurre

### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale aérobie mésophile	: ≤ 100 000 / g
Coliformes	: ≤ 100 / g max.
E coli	: ≤ 10 / g max.
Levures et moisissures	: ≤ 1000 / g
Salmonelles	: négatives dans 25 g

### INGREDIENTS

Selon l'annexe II du règlement (UE)  
n°1169/2011 et règlements 1333/2008/CE,  
1334/2008/CE et 232/2012/CE

Eau, sirop de glucose, caramel ordinaire, arômes (**lactose**), sel,  
conservateur : sorbate de potassium E202.

### ANALYSES NUTRITIONNELLES MOYENNES :

Analyses moyennes pour 100 g	Graisses : 0.48 g	742.05 Kj / 176.68 kcal
	(dont acides gras saturés : < 0.01 g)	
	Glucides : 43.09 g	
	(dont sucres : 6.7 g)	
	Protéines : < 0.01 g	
	Sel : 6 g	
	Fibres : < 0.01 g	

### ALLERGENES

Selon règlements 2003/89/CE,  
2006/142/CE et 2007/68/CE

Dérivés de lait (lactose).

### STATUT OGM

Le produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM conformément  
aux règlements 1829 et 1830/CE du 22 Sept. 2003.

### CONTAMINANTS

Mycotoxines, métaux lourds, solvants organiques, radioactivité :  
conforme selon règlement 1881/2006/CE et modifications.  
Pesticides : conforme selon règlement 396/2005/CE et modifications.

### CONSERVATION

Après utilisation, garder l'emballage bien fermé, dans un endroit sec  
et frais à l'abri de la lumière. **DLUO : 12 mois.** Supporte la congélation.

Emballage conforme aux règlements 1935/2004/CE et 10/2011/CE

### PROVENANCE

France.

Mise à jour le 13/01/2017