



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

ARÔME PÂTISSIER AVEC COLORANTS AJOUTÉS GOÛT LAVANDE "Réf. : 8635"

UTILISATION

Aromatisation de crèmes glacées, desserts lactés.

DOSAGE CONSEILLE

25 g par litre ou kilo de masse

PROPRIETES SENSORIELLES

Aspect : liquide
Couleur : mauve sombre
Odeur : caractéristique

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, règlements
1333&1334/2008/CE et 232/2012/CE

Eau, sirop de glucose, arôme, colorants : E120 (50mg /L),
E131 (7.3 mg /L), épaississant : xanthane E415, conservateur
sorbate de potassium E202.

ALLERGENES

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

Aucun

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 : 6 mois**
Supporte la congélation.

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

PROVENANCE

France

révisé le 16/01/2017