

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 12095271A **TYPE DE PRODUIT:** PANACHÉ

Nom: VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte avec fruits des bois pour le marbrage de glaces artisanales et pour la garniture de parfaits et de tartes en pâtisserie à volonté.

POSOLOGIE

CONDITIONS D'UTILISATION

Manipulez le produit avec des instruments propres et secs.
Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur.
Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES
(Selon Reg. (UE) 1169/2011)

fruits des bois congelés (myrtilles, groseilles, mûres, framboises), sucre, sirop de glucose, fraises congelées 7,6%, dextrose, acidifiant (acide citrique), amidon modifié, arômes, épaississants (agar-agar, pectine), jus concentré de carotte noire, colorant (indigotine).

PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT

Rouge pourpre

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES
(valeurs moyennes)

		Pour 100 g de produit	
pH	2,6 +/- 0,2	ÉNERGIE kJ	1.130
		ÉNERGIE kcal	266
		GRAISSES g	0,10
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	0,00
		GLUCIDES g	65,00
		DONT SUCRES g	53,00
		PROTÉINES g	0,00
		SEL g	0,02

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 5.000 ufc/g

MOISSURES < 100 ufc/g

LEVURES < 100 ufc/g

ENTÉROBACTÉRIE < 100 ufc/g

STAPHYLOCOCCUS AUREUS < 20 ufc/g

SALMONELLE absente en 25 g

Le produit est conforme à la réglementation (UE) 2023/915 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires

Type d'emballage Seau de 3,5 kg; 2 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

166112095271A00