

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE:	08040A	TYPE DE PRODUIT:	POUDRE	 
Nom:	LIMONCELLO 500 FAST			

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Produit semi-fini en poudre pour la préparation de glace artisanale au goût de limoncello.
POSOLOGIE	1,25 kg produit + 2,5 l eau.
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)	sucre, graisse végétal (coco), maltodextrine, dextrose, acidifiant (acide citrique), épaississants (cellulose microcristalline, carboxyméthylcellulose, gomme tara, carraghénane, gomme guar), amidon, alfadextrines (fibre végétale), arôme naturel de lime, colorant (curcumine), arômes, jus de citron en poudre 0,2%, protéines de petit pois, arôme naturel de citron. PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.
COULEUR DU PRODUIT	Jaune

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
Solubilité	buona in acqua	ÉNERGIE kJ	1.750
		ÉNERGIE kcal	413
		GRAISSES g	4,80
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	4,30
		GLUCIDES g	90,00
		DONT SUCRES g	84,00
		PROTEÍNES g	0,00
		SEL g	0,13

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	Sac de 1,25 kg ; 10 par carton
Conservation	24 mois dans l'emballage d'origine intact

332208040A00