

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 18758

TYPE DE PRODUIT: PÂTES



Nom:

PASTA CREMA CHOCOGOLD

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte pour la préparation de glaces artisanales et produits de pâtisserie au goût de chocolat blond.

POSOLOGIE 80-100 g de produit + 1 kg de base blanche.

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 huiles et graisses végétales (tournesol, palme), sucre caramélisé, sucre, LACTOSERUM en poudre, arômes, LACTOSE, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de SOJA), protéines du LAIT, colorant (caroténoïdes).

(Selon Reg. (UE) 1169/2011) PEUT CONTENIR: OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.

COULEUR DU PRODUIT Caramel

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)

Pour 100 g de produit

ÉNERGIE kJ	2.438
ÉNERGIE kcal	585
GRAISSES g	40,00
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	7,40
GLUCIDES g	54,00
DONT SUCRES g	53,00
PROTÉINES g	0,80
SEL g	0,26

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 Bidon de 6 kg

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

18851875800