

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 08437

TYPE DE PRODUIT: POUDRE

Nom:

ACAI 500 FAST



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-finie en poudre pour la préparation de glaces artisanales au goût de açai.

POSOLOGIE 1,25 kg produit + 2,5 l eau.
Préparation à froid.

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, maltodextrine, açai en poudre 6,0%, dextrose, sirop de glucose, fibres végétales (inuline), graisse végétal (coco), myrtilles en poudre, émulsifiants (E471, E477), épaississants (carboxyméthylcellulose, gomme guar, gomme tara, carraghénane), acidifiant (acide citrique), arôme naturel, protéines de petit pois, sel, colorant (anthocyanes).

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

COULEUR DU PRODUIT Violet / fuchsia

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)

Pour 100 g de produit

ÉNERGIE kJ	1.757
ÉNERGIE kcal	417
GRAISSES g	8,30
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	5,50
GLUCIDES g	82,00
DONT SUCRES g	70,00
PROTÉINES g	0,00
SEL g	0,24

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

20650843700