

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 18753

TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO



Nom:

VARIEGATO BLOND BROWNIE

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte au goût de brownies blancs (brownie blond), avec des amandes grillées salées hachées, pour le marbrage de glaces artisanales et pour la garniture de parfaits et de tartes en pâtisserie.

POSOLOGIE tel quel.

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) huile végétale (tournesol), sucre, granules d'AMANDES grillées et salées 15,0%(AMANDES, sel), LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose, sponge cake en grains sans gluten (sucre, farine de riz, OEUF pasteurisé, amidon de riz, agents de levure (E450i, E500ii)), LAIT entier en poudre, sucre caramélisé, CRÈME concentrée, LACTOSE, maltodextrine, CRÈME en poudre, protéines du LAIT, émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes, colorants (curcumine, caroténoïdes).

PEUT CONTENIR: NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.

COULEUR DU PRODUIT Jaune or

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)
	Pour 100 g de produit
	ÉNERGIE kJ 2.452
	ÉNERGIE kcal 589
	GRAISSES g 42,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g 6,80
	GLUCIDES g 45,00
	DONT SUCRES g 38,00
	PROTÉINES g 7,80
	SEL g 0,45

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 10.000 ufc/g
MOISSURES	< 500 ufc/g
LEVURES	< 500 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 4,3 kg; 2 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

