

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 18752 **TYPE DE PRODUIT:** VARIEGATO

Nom: VARIEGATO DUBAI CARAMEL
CHOCOLATE

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte avec inclusions de kataifi et de caramel croquant pour le marbrage de glace artisanale et pour la garniture de parfaits et de tartes en pâtisserie, pour reproduire la variante au goût caramel de la barre "Dubai Chocolate".

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) huiles et graisses végétales (tournesol, palme), nouilles kadaif 15,0%(farine de BLÉ, eau, sel, amidon de BLÉ, huiles végétales (tournesol), émulsifiant (lécithine de SOJA), acidifiant (acide citrique)), sucre, sucre caramélisé, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, granules de caramel croustillant 5,0%(caramel (sucre, sirop de glucose, eau, BEURRE, CRÈME, sel), agent de levure (bicarbonate de sodium)), sirop de glucose, maltodextrine, préparation aromatique au caramel (sucre, sirop de glucose, BEURRE, CRÈME), émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel.

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 2.269
	ÉNERGIE kcal 544
	GRAISSES g 35,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g 6,40
	GLUCIDES g 52,00
	DONT SUCRES g 38,00
	PROTEÍNES g 5,30
	SEL g 0,56

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 5,5 kg, 2 par carton

Conservation

24 mois dans l'emballage d'origine intact

15751875200

Cette fiche technique conserve sa validité jusqu'à ce qu'elle corresponde à la liste des ingrédients imprimés sur l'emballage : les formulations des produits, dans le temps, peuvent varier en raison de l'attention constante de l'entreprise pour obtenir des améliorations. La correspondance entre cette feuille et les ingrédients sur l'étiquette est de la responsabilité du client qui utilise les produits eux-mêmes.