

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 18707

TYPE DE PRODUIT: PÂTES

Nom:

PASTA LIMONCELLO



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Produit semi-fini en pâte avec liqueur Limoncello, pour la préparation de glace artisanale et pour la pâtisserie
POSOLOGIE	60 g produit + 1 kg 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 (Selon Reg. (UE) 1169/2011)	sucré, sirop de glucose, eau, arôme naturel de citron, liqueur limoncello 27% vol. (1,0%), amidon modifié, acidifiant (acide citrique), épaississants (agar-agar, pectine), colorant (curcumine). PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.
COULEUR DU PRODUIT	Jaune

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)
Degré alcoolique 0,3°(±0,03)%	Pour 100 g de produit
	ÉNERGIE kJ 1.228
	ÉNERGIE kcal 289
	GRAISSES g 0,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g 0,00
	GLUCIDES g 69,00
	DONT SUCRES g 56,00
	PROTÉINES g 0,00
	SEL g 0,03

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 5.000 ufc/g
MOISSISSURES	< 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	Seau de 3 kg; 2 par carton
Conservation	24 mois dans l'emballage d'origine intact

23331870700