

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

| | | | | |
|-------------------|----------------------|-------------------------|------------------|--|
| RÉFÉRENCE: | 14431 | TYPE DE PRODUIT: | VARIEGATO | |
| Nom: | QUELLA® WHITE | | | |

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Crème à tartiner au goût de chocolat blanc à déguster telle quelle et à utiliser en pâtisserie, glace et confiserie en général.

POSOLOGIE À volonté.

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.

RÉCLAMATION Pour l'emploi correct du produit, on conseille de verser tout le contenu de la boîte dans un bac et le mettre dans la vitrine à -15°C. Après environ 3 heures, la consistance du produit sera idéale. Pour une préparation plus rapide, on conseille de mettre le bac dans le shock freezer à -40°C pour environ 20/25 minutes; après le mettre dans la vitrine à -15°C.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) sucre, huiles de graines de tournesol, sirop de glucose, huiles végétales (tournesol, palme), LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, LACTOSE, CRÈME en poudre, maltodextrine, beurre de cacao, protéines du LAIT, pâte de NOISETTES, graisse végétal (palme), émulsifiant (lécithine de SOJA), arômes. PEUT CONTENIR: OEUF, AMANDES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.

COULEUR DU PRODUIT Blanc

| CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES | | VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes) | |
|---|--------------------------------|--|-------|
| | | Pour 100 g de produit | |
| Solubilité | Le produit s'utilise tel quel. | ÉNERGIE kJ | 2.438 |
| | | ÉNERGIE kcal | 585 |
| | | GRAISSES g | 39,00 |
| | | DONT ACIDES GRAS SATURÉS g | 8,3 |
| | | GLUCIDES g | 54,00 |
| | | DONT SUCRES g | 46,00 |
| | | PROTEÍNES g | 4,50 |
| | | SEL g | 0,14 |

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



The Genuine Company

Optima Spa con unico socio
Company subject to management and coordination
of Cone Investments UK Ltd.
Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
VAT 01622060406

Tel. +39 0541 859411
Fax +39 0541 859412
email: mec3@mec3.it
www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGREDIENTS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE

| | |
|-------------------------------|---|
| Type d'emballage | Bidon de 6 kg, 2 par carton. |
| Conservation | 24 mois dans l'emballage d'origine intact |
| Poids de l'échantillon | 200 g |

22601443100

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.

