

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 000OE125 **TYPE DE PRODUIT:** POUDRE

Nom: BANANA BLUE JAVA FLASH



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en poudre pour la préparation de glace artisanale au goût de banane Blue Java.

POSOLOGIE 1,25 kg produit + 2,5 L eau, ou 1,25L eau + 1,25 L lait.
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, LAIT écrémé en poudre, maltodextrine, banane en poudre 4,0%, graisse végétal (coco), sirop de glucose, dextrose, fructose, fibres végétales (inuline), épaississants (carboxyméthylcellulose, gomme tara, gomme guar), émulsifiants (E472b, E477), acidifiant (acide citrique), arômes, extrait de spiruline, farine de SOJA, protéines de petit pois.

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

COULEUR DU PRODUIT Azur

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
ÉNERGIE kJ		1.668
ÉNERGIE kcal		394
GRAISSES g		4,00
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g		3,60
GLUCIDES g		82,00
DONT SUCRES g		69,00
PROTEÍNES g		6,10
SEL g		0,30

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 10.000 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; 8 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

3085000OE12500