

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**RÉFÉRENCE:** 12093400 **TYPE DE PRODUIT:** VARIEGATO



**Nom:** VARIEGATO ZABAIONE  
IMPERATORE

### PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

**DÉNOMINATION DE L'ALIMENT** Préparation de confiserie en pâte au goût de sabayon pour le marbrage en glace et 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)** vin Marsala 17% vol. (ANHYDRIDE SULFUREUX), sucre, jaune d'OEUF pasteurisé, LAIT condensé sucré, sirop de glucose, amidon modifié, eau, arômes, colorant (caroténoïdes), sel.

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

**COULEUR DU PRODUIT** Jaune brun

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
degré d'alcool	3,8 ± 0,7 %	<b>Pour 100 g de produit</b>	
		ÉNERGIE kJ	1.146
		ÉNERGIE kcal	272
		GRAISSES g	5,10
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	2,10
		GLUCIDES g	47,00
		DONT SUCRES g	40,00
		PROTEÍNES g	3,50
		SEL g	0,24

### 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** Seau de 3,5 kg; 2 par carton.

**Conservation** 24 mois dans l'emballage d'origine intact

26331209340000