



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: PG016PE

SPEEDY POMME VERTE

Informations générales:

INGREDIENTS	Sucre, dextrose, fruits lyophilisés (pomme), acidifiant: E330 acide citrique ,émulsifiant: E471 mono et diglycérides d'acides gras, E472b esters d'acide lactique de mono- et diglycérides d'acides gras, E477 esters propane-1,2-diol d'acides gras; sirop de glucose déshydraté, arômes, ADDENSANTE: E415 gomme de xanthane, E412 gomme de guar, E407 Carraghénane ; fibres végétales ,fructose, farine SOJA, maltodextrine, COLORANTS: carthame, E131 brevet bleu. En raison de la fabrication de divers produits notamment lactés dans les mêmes machines, il est possible de trouver des traces de DÉRIVÉS DE LAIT.
ODEUR	Frais et intense typique de pomme verte
SAVEUR	Frais, doux et légèrement acide
TYPOLOGIE	Produit semi-fini en poudre destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe

Modalité de utilisation, préparation et la manipulation:

MODALITÉ DE L'UTILISATION	Mélanger à froid 1250g de Speedy sur 2,98 litre d'eau froide, mélanger énergiquement et laisser reposer pendant 15 minutes.
PRÉPARATION ET MANIPULATION	Ouvrez le paquet en utilisant outils ou mains secs pendant la manipulation et fermez l'emballage pour protéger le contenu de l'extérieur.

Composition du produit:

SUCRE/ DEXTROSE /GLUCOSE DÉSHYDRATÉ / FRUCTOSE	88,25 ± 0,5 %
EMULSIONNANTS / ÉPAISSISSANTS/ACIDIFIANT// MALTODEXTRINES	5,96% ± 0,5 %
JUS DES FRUITS DÉSHYDRATÉ (POMME) / FIBRES VÉGÉTALES/ FARINE DE SOJA	5,58% ± 0,5 %
ARÔMES / COLORANTS	0,39% ± 0,5 %

Caractéristique microbiologique:

	LIMITES GARANTIES
COMPTAGES TOTAUX VIABLES	5 x 10 ⁴ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
COLIFORMES	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDIUM SULFITO-RÉDUCTEURS	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLE	absence dans 25g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g

Caractéristique chimique:

	LIMITES GARANTIES
MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
MYCOTOXIN (B1 ; B2 ; G1; G2)	< 4 ppb

Informations nutritionnelles:

	Valeurs moyennes* per 100g
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	368,94 kcal 1567,14 kj
GRAISSES dont saturées	1,40 g 1,02 g
GLUCIDES dont sucres	89,97 g 89,08 g
PROTÉINES	0,15 g
SEL	10,88 mg
FIBRE	1,11 g
*données obtenues par de calculs	

Modalités de conditionnement



PLANET'GLACE

SARL MARIANNE EXPORT

BP4 - 33770 SALLES

Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14

contact@planetglace.com

Specifica tecnica articolo: PG016PE

SPEEDY POMME VERTE

TPOLOGIE D'EMBALLAGE		TECHNICAL REFERENCE
Multilayer bag BACC070 (PEST 12/ ALL 9/ PLT 95)		Mod.M13-02 Rev.02 18/07/2011
Modalité de stockage		
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte	
CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.	
Attention aux personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):		
Aucune restriction, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes		
Déclaration OGM et allergènes		
ALLEGÈNES/GMO	PRÉSENT DANS LE PRODUIT	PRÉSENT DANS L'USINE
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits à base de ces céréales	NON	QUI
CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	NON	NON
OEUFs et produits à base d'oeufs	NON	QUI
POISSONS et produits à base de poissons	NON	NON
ARACHIDES et produits à base d'arachides	NON	QUI
SOJA et produits à base de soja	QUI	QUI
LAIT et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES	QUI
FRUITS À COQUES et produits à base de ces fruits	NON	QUI
CÉLERIE et produits à base de céleri	NON	NON
MOUTARDE et produits à base de moutarde	NON	NON
GRAINES DE SÉSAME et produits à base de graines de sésame	NON	NON
ANHYDRIDE SULFUREUX EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/L (EXPRIMÉS EN SO2)	NON	QUI
LUPIN et produits à base de lupin	NON	NON
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	NON	NON
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS	NON	NON
Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:		
On déclare que notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n ° 38175		
<i>Data ultimo aggiornamento: 22.09.2016</i>		