



**PLANET'GLACE**  
 SARL MARIANNE EXPORT  
 BP4 - 30 Chemin du Halop  
 33770 SALLES  
 Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14  
 Fax : +33 (0)5 56 88 80 75  
 contact@planetglace.com

# FICHE TECHNIQUE

## Ligne: Pâtes

### PÂTES CHOCOLAT BLANC

<b>FABRICANT</b>	<b>FRUCTITAL S.R.L. Via Circonvallazione, 20 – 10060 Buriasco (TO)</b>		
<b>CODE DU PRODUIT : PA0120-4</b>	<b>CODE PERSONALISÉ : PG320FL</b>		
<b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>PÂTE CHOCOLAT BLANC</b>		
<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit de confiserie en pâte à base de chocolat blanche pour glaces artisanales		
<b>INGRÉDIENTS</b>	Sucre, <b>lait</b> écrémé en poudre, huiles végétales (tournesol, coco), beurre de cacao, <b>lait</b> entier en poudre, émulsifiant: E322, arômes.		
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	<b>Dans l'usine on utilise céréales contenant gluten, œufs, cacahuètes, fruits à coques, soja et lait.</b>		
<b>CONSEILS</b>	Pour éviter l'apparition de moisissures visibles ou des phénomènes indésirables de bactéries, une fois ouvert l'emballage, mélanger le produit avec des ustensiles propres et secs. Fermer le contenant après chaque utilisation. Vérifier la durée de conservation sur l'emballage. Conserver dans un endroit frais et sec.		
<b>UTILISATION ET POSOLOGIE RECOMMANDÉE</b>	Lors de l'utilisation le produit, avec une teneur élevée en graisses, nécessite une profonde et bien mélanger pour assurer ses caractéristiques optimales. Nous vous recommandons d'utiliser 80-100 grammes par kg de mélange.		
<b>DURÉE DE CONSERVATION</b>	30 mois (durée de vie du produit dans son emballage original) conservé dans un endroit frais et sec.		
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>		<b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUE</b>	
CBT	< 10000 UFC/g	Aspect	Semi-poli et uniforme
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Couleur	Blanche
Moules	< 100 UFC/g	Consistance	Épaisse et crémeuse
Levures	< 100 UFC/g	Odeur et saveur	Typiques du chocolat blanc
<b>CARACTERISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES</b>		<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT</b>	
Humidité :	max 3%	Valeur énergétique	kcal 563   kJ 2351
		Lipides	35 g
		dont saturés	16 g
		Glucides	55 g
		dont sucres	55 g
		Protéines	7,1 g
		Sel	0,54 g
<b>EMBALLAGE PROPOSÉ (Autres tailles disponibles sur demande)</b>			
	DESCRIPTION	POIDS	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Boîte refermable en plastique	4 kg	
EMBALLAGE SECONDAIRE	Boîte en carton fermée inférieurement et supérieurement par scotch	8 kg = 4 kg x 2 boîtes	
Date de révision : 26/01/2017			