

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE:	24282	TYPE DE PRODUIT:	GARNITURE	
Nom:	PISTACHIO SAUCE			

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Préparation de confiserie en pâte au pistache pour le marbrage de glace artisanale et pour la pâtisserie.
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.
INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011)	sucre, huile végétale (tournesol), LACTOSERUM en poudre, pâte de PISTACHES 12,0%, maltodextrine, arômes, émulsifiant (lécithine de tournesol), sel, colorant (E141). PEUT CONTENIR: SOJA, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES, ARACHIDES, GRAINES DE SÉSAME.
COULEUR DU PRODUIT	Vert

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
ÉNERGIE kJ		2.379
ÉNERGIE kcal		571
GRAISSES g		37,00
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g		5,30
GLUCIDES g		54,00
DONT SUCRES g		48,00
PROTÉINES g		4,80
SEL g		0,29

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE	< 10.000 ufc/g
MOISSURES	< 500 ufc/g
LEVURES	< 500 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	Bouteille de 0,9 kg ; 6 par carton
Conservation	24 mois dans l'emballage d'origine intact

26042428200