

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 12093311A **TYPE DE PRODUIT:** PÂTES

Nom: PASTA TIRAMISU'



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-fini en pâte au goût de tiramisù pour la préparation de glace artisanale et pour la pâtisserie

POSOLOGIE 50-70 g produit + 1 kg base blanche

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, vin Marsala (ANHYDRIDE SULFUREUX), LAIT condensé sucré, jaune d'OEUF pasteurisé, café soluble, alcool, arômes.
PEUT CONTENIR: SOJA, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Marron

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
ÉNERGIE kJ	1.294	
ÉNERGIE kcal	308	
GRAISSES g	5,60	
DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	2,40	
GLUCIDES g	43,00	
DONT SUCRES g	39,00	
PROTEÍNES g	5,20	
SEL g	0,12	

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 kg; 2 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

025112093311A00