

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**RÉFÉRENCE:** 12093501A **TYPE DE PRODUIT:** PÂTES

**Nom:** PASTA MENTA VERDE



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

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

**POSOLOGIE** 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)** sirop de glucose, eau, arôme naturel de menthe, arôme naturel, colorant (bleu brillant FCF).  
PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, NOIX, PISTACHES.

**COULEUR DU PRODUIT** Vert

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
pH	6.4+/- 0,2	ÉNERGIE kJ	1.371
Solubilité	bonne dans le lait ou dans l'eau à froid	ÉNERGIE kcal	323
		GRAISSES g	0,00
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	0,00
		GLUCIDES g	77,00
		DONT SUCRES g	39,00
		PROTÉINES g	0,00
		SEL g	0,02

### 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

217012093501A00