

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 12093534A **TYPE DE PRODUIT:** PÂTES

Nom: PASTA VANIGLIA PURA TOP



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

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

POSOLOGIE 20/30 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 vanille 2,0%, gousses de vanille moulues 1,5%, sel, colorants (riboflavines, extrait de paprika).

PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Jaune orangé

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
	ÉNERGIE kJ	1.328
	ÉNERGIE kcal	312
	GRAISSES g	0,20
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	0,00
	GLUCIDES g	76,00
	DONT SUCRES g	51,00
	PROTEÍNES g	0,00
	SEL g	0,66

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

345012093534A00