

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

|                   |                              |                         |              |   |
|-------------------|------------------------------|-------------------------|--------------|---|
| <b>RÉFÉRENCE:</b> | <b>12092024</b>              | <b>TYPE DE PRODUIT:</b> | <b>PÂTES</b> |  |
| <b>Nom:</b>       | <b>PASTA NOCCIOLA CHIARA</b> |                         |              |   |

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

|  |  |
|--|--|
| <b>DÉNOMINATION DE L'ALIMENT</b>                                 | Produit semi fini en pâte pour la préparation de glace artisanale et pour la pâtisserie.   |
| <b>POSOLOGIE</b>   | 70-100 g produit + 1 kg mélange  |
| <b>CONDITIONS D'UTILISATION</b>                                  | Manipulez le produit avec des instruments propres et secs.<br>Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur.<br>Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil. |
| <b>INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES<br/>(Selon Reg. (UE) 1169/2011)</b> | pâte de NOISETTES.<br><br>PEUT CONTENIR: AMANDES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES.  |
| <b>COULEUR DU PRODUIT</b>  | Marron   |

| CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES |                    | VALEURS NUTRITIONNELLES<br>(valeurs moyennes) |       |
|---|--------------------|---|-------|
|   |                    | Pour 100 g de produit                         |       |
| <b>Solubilité</b>                       | Bonne dans le lait | <b>ÉNERGIE kJ</b>                             | 2.807 |
|   |                    | <b>ÉNERGIE kcal</b>                           | 680   |
|   |                    | <b>GRAISSES g</b>                             | 64,00 |
|   |                    | <b>DONT ACIDES GRAS SATURÉS g</b>             | 4,20  |
|   |                    | <b>GLUCIDES g</b>                             | 6,10  |
|   |                    | <b>DONT SUCRES g</b>                          | 4,10  |
|   |                    | <b>PROTEÍNES g</b>                            | 15,00 |
|   |                    | <b>SEL g</b>                                  | 0,00  |

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE</b> | < 5.000 ufc/g   |
| <b>MOISSURES</b>                 | < 100 ufc/g     |
| <b>LEVURES</b>                   | < 100 ufc/g     |
| <b>ENTÉROBACTÉRIE</b>            | < 200 ufc/g     |
| <b>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</b>     | < 20 ufc/g      |
| <b>SALMONELLE</b>                | 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**

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Type d'emballage</b> | Seau de 2,8 kg; 2 par carton              |
| <b>Conservation</b>     | 24 mois dans l'emballage d'origine intact |

03501209202400