Fiche technique

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Code:	2985	**Nom commercial:**	PASTA SPECULOOS

Description: Ingrédient composé, concentré, en pâte, pour glaces, avec effet: aromatisant, colorant.

Propriétés sensorielles: Aspect: pâte; couleur: marron.

Ingrédients: Huiles (tournesol, palme, carthame), glucose déshydraté, dextrose, arôme, colorants: E150a; émulsifiants: lécithine de tournesol.

Dosage et traitement conseillés: 65 g PÂTE + 1 kg mix base lait.

Allergènes: Non présents.

Reg.UE n.1169/2011

Peut contenir: LAIT et ses dérivés, ŒUFS, céréales contenant du GLUTEN, FRUITS À COQUE, SOJA.

Ogm: Le produit ne pas contient d'OGM et n'en est pas constitué, par conséquent, son utilisation en tant que composant alimentaire ou ingrédient alimentaire destiné à la transformation ne soumet pas cet aliment à des exigences d'étiquetage spécifiques définies dans le Règlement CE N° 1829/2003, 1830/2003 et Dir. 2001/18/CE.

Mises en garde: Produit concentré pour usage professionnel. Conserver dans un endroit frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Pour les produits à consistance pâteuse, nous conseillons de mélanger le produit avec une spatule bien sèche avant l'utilisation.

Analyses microbiologiques:

Micro-organismes aérobies:	**<10.000 UFC/g**	Listeria monocytogenes:	**absence / 25 g**
Coliformes:	**<100 UFC/g**	Staphylococcus aureus:	**<10 UFC/g**
Escherichia coli:	**<10 UFC/g**	Moisissures:	**<100 UFC/g**
Salmonella spp:	**absence / 25 g**	Levures:	**<100 UFC/g**

Informations nutritionnelles pour 100 g:

Calories:	**Lipides totaux:**	**51,9 g**	**Glucides totaux:** **45,4 g**
2728 kj	dont Acides gras saturés:	**11,7 g**	dont Sucres: **43,6 g**
652 kcal	dont Acides gras trans:	**0,06 g**	**Sel:** **13 mg**
	Protéines totales:	**0,1 g**	

Caractéristiques physico-chimiques:

pH: **n.d.**

Valeurs chimico-physiques: (uniquement pour l'équilibrage)

Pouvoir sucrant: **n.d.** (% saccharose équivalent)

Pouvoir antigel: **n.d.** (% saccharose équivalent)

Dispositions pour le magasin et le stockage – Mises en garde: Produit concentré pour usage professionnel. Conserver en lieu frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Les variations brusques éventuelles de la température peuvent influencer l'état physique du produit et en modifier la consistance et l'aspect. Nous conseillons de bien mélanger le produit avec une spatule sèche avant l'emploi et de réchauffer le produit au bain-marie si nécessaire.

Date de péremption: 24 mois dans l'emballage d'origine scellé et loin de sources de chaleur excessive.

Emballage: 2 x 3,5 kg

Identification société: G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

Les données indiquées sont obtenues au meilleur de nos connaissances actuelles. Toute information fournie dans cette fiche technique doit être considérée sans garantie car les conditions d'utilisation du produit ne sont pas sous notre contrôle. L'utilisation de nos produits est admise dans la plupart des pays, toutefois le Client est tenu de vérifier la conformité du produit à la législation sur les aliments de son propre pays. La société G.E.I. S.p.A. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications au produit qu'elle jugera opportunes sans aucun préavis. This replaces and cancels any previously issued version.