

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 12093761B **TYPE DE PRODUIT:** POUDRE

Nom: PUROBIANCO



PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT	Produit semi fini en poudre pour la préparation de glace artisanale
POSOLOGIE	1,6 kg produit + 2,4 l eau bouillante.
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)	chocolat blanc en poudre 43,7%(sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre), sucre, LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, dextrose, sirop de glucose, émulsifiants (E472b, E471, E477, E473), épaississants (gomme tara, carboxyméthylcellulose), fibres végétales, arômes, colorant (caroténoïdes). PEUT CONTENIR: SOJA, LAIT, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, PISTACHES.
COULEUR DU PRODUIT	Blanc ivoire

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
Solubilité	bonne dans l'eau bien chaud	ÉNERGIE kJ	1.925
		ÉNERGIE kcal	458
		GRAISSES g	16,00
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	9,90
		GLUCIDES g	67,00
		DONT SUCRES g	65,00
		PROTEÍNES g	11,00
		SEL g	0,44

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	Sac de 1,6 kg; 8 par carton
Conservation	24 mois dans l'emballage d'origine intact

284112093761B00