

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE:	19301	TYPE DE PRODUIT:	POUDRE	
Nom:	SOFT-ICE CHOCOLATE FLAVORED BASE			

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 soft au goût de chocolat.

POSOLOGIE 2 kg produit + 4 l eau.
Préparation à froid.

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) sucre, LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, graisse végétal (coco), LACTOSE, protéines du LAIT, chocolat en poudre (masse de cacao, sucre), épaississants (gomme guar, carraghénane, carboxyméthylcellulose, gomme xanthane), émulsifiants (E471, E477), sel, arômes.

PEUT CONTENIR: SOJA, OEUF, AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Marron clair

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
		Pour 100 g de produit	
Solubilité	bonne dans l'eau froid	ÉNERGIE kJ	1.765
		ÉNERGIE kcal	419
		GRAISSES g	12,00
		DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	10,00
		GLUCIDES g	66,00
		DONT SUCRES g	57,00
		PROTEÍNES g	9,50
		SEL g	0,67

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE TOTALE < 10.000 ufc/g

MOISSISURES < 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 2 kg; 8 par carton

Conservation 24 mois dans l'emballage d'origine intact

28511930100