



FICHE TECHNIQUE  
Parfum Noisette (mise à jour le 05/07/2022)

## Description

---

Préparation liquide pour machine à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit :

- pH : 6.65 – 6.85
- Extrait sec : 30 %

Caractéristiques organoleptiques :

- Texture liquide
- Couleur et goût : caractéristiques du parfum

## Dimensions

---

Poids total du produit : 4.6 kg  
Poids net du produit fini : 4.5 kg  
Défauts ou tolérances : + ou - 3 %

## Composition

---

Ingrédients :

Eau, sucre, **poudre de lait, protéines de lait**, sirop de glucose, **pâte de noisette** (1,3%), arôme, colorants : E 102, E 129 (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants), E 151, E150c.

Additifs : stabilisants/gélifiants/émulsifiants : E 471, E 466, E 412, E407, E 401, E 410, E 415, E331iii.

Pays d'origine du produit fini : France  
Pays d'origine des principales matières premières :

- Sucre : France
- Protéines de lait : France
- Poudre de lait : France
- Pâte de noisette : France

Produit soumis à l'étiquetage OGM : Non  
Produit ionisé : Non

Allergènes :

- |  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou > 10 mg/L) | <input type="checkbox"/> Graines de Sésame | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input type="checkbox"/> Arachides   | <input type="checkbox"/> Gluten            | <input type="checkbox"/> OÙufs    |
| <input type="checkbox"/> Céleri  | x Lait y compris lactose                   | <input type="checkbox"/> Poissons |
| <input type="checkbox"/> Crustacés   | <input type="checkbox"/> Lupin             | <input type="checkbox"/> Soja     |
| x Fruits à coques  | <input type="checkbox"/> Mollusques        |                                   |



## Conservation

---

DDM : 3 ans

Durée de vie après ouverture / DLC secondaire : 48 heures à +1 et 4° C maxi

Température de stockage : température ambiante

Température de livraison : supérieure à 1°C

**Ne jamais congeler.**

## Mode d'emploi et conseils d'utilisation

---

La préparation est prête à l'emploi et a été spécialement composée pour être utilisée en machine "Soft Ice" pour glaces à l'Italienne.

Agiter la poche, déchirer un des coins supérieurs et verser l'intégralité du contenu dans la cuve de la machine.

## Conditionnement

---

Poids net unitaire : 4.5 kg

Nombre de pièces par carton : 2

Emballages primaire et secondaire : poche souple pvc / carton

Palettisation : 81 cartons par palette (9 couches de 9 cartons) soit 162 poches par palette

## Standards microbiologiques

---

Produit stérile, dépourvu de tout germe microbien.

*Référence : arrêté du 30/03/94 + code des pratiques loyales des glaces alimentaires 11/00*

- Salmonella / 25 g : absence
- Staphylocoques coagulasse positive / 1 g < 100
- Coliformes 30° / 1 g < 1000
- Micro-organismes Aérobie 30° / 1 g < 10
- Listeria monocytogènes : absence

## Valeurs nutritionnelles

---

- Protéines : 3,56g/100g
- Glucides : 23,72g/100g
- Lipides : 1,36g/100g
- Valeur énergétique : 514,1 kJ/100g