



FICHE TECHNIQUE  
Parfum Chocolat Blanc

## 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, **poudre au beurre**, arôme naturel de chocolat blanc.

Additifs: stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E 471, E 466, E 412, E 407, E 401, E 410, E 415, E331.

Pays d'origine du produit fini: France

Pays d'origine des principales matières premières:

- Protéines du lait: France
- Poudre de lait : France
- Sucre: France
- Beurre : 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 |
| X Arachides  | <input type="checkbox"/> Gluten            | <input type="checkbox"/> Oeufs    |
| <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

---

DLC/DLUO: 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

## 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: 23,72/100g
- Lipides: 1,36g/100g
- Valeur énergétique: 514,1 kJ/100g