

Pâte à glacer blanche



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Pâte à glacer blanche
DESCRIPTION	Pâte à glacer de couleur blanche, sans tempéragé.
POIDS NET	5,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage <20°C.
CODE PRODUIT	3930
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Italie
CODE DOUANIER	1704.9051

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, matière grasse végétale non hydrogénée (palmiste), poudre de LAIT écrémé (12%), émulsifiant : lécithine de tournesol E322, arôme naturel de vanille.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanc - ivoire
ASPECT	Pistoles
ODEUR	Caractéristique du lait et de la vanille
GOUT	Caractéristique du lait et de la vanille

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	<1%	-
MATIERES GRASSES	36%	+/-1%



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2403 kJ - 576 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	31,0 g 0.2 g
GLUCIDES - Dont sucres	59,0 g 59,0 g
PROTEINES	4,0 g
SEL	0,17 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 5 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327004198	-	-
POIDS NET	5,000 kg	-	300 kg
POIDS BRUT	5,300 kg	-	343 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	270x270x202 mm	-	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		-	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			12
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			60

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<5 000 UFC/g
<i>ENTEROBACTERIACEAE</i>	<10 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<10 UFC/g
<i>SALMONELLA</i>	Absence dans 100 g
LEVURES	<50 UFC/g
MOISSISSURES	<50 UFC/g



7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	POUDRE DE LAIT ECREME
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.