



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

DEVELOPPEMENT

Version : 180418

R. Montuschat
Qualité

J.Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

PISTACHE EN PATE PREPARATION AROMATISEE COLOREE

Sainte Lucie

1KG

Code Produit :

P1354

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

PISTACHE EN PATE
PREPARATION AROMATISEE COLOREE

Préparation aromatique pour pâtisserie, en particulier les fourrages gras.

COMPOSITION

PISTACHES vertes 48%, sucre liquide, eau, arôme, colorants : complexes cuivres-chlorophylles et cuivres-chlorophyllines (E141(II)), extrait de tagette (E161B)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : pâte
Couleur : verte
Goût / Odeur : caractéristique de la pistache

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité dans l'eau : oui

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies : < 300.000 UFC/g
Moisissures : < 30 000 UFC / g
Levures : < 30 000 UFC / g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

énergie	1789	kJ
	428	kcal
matières grasses	24	g
dont acides gras saturés	3	g
glucides	38	g
dont sucres	30	g
protéines	13	g
fibres		g
sel	0,01	g

CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 24 mois déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Durée de vie garantie à réception : 16 mois

Conservation : Conserver ce produit dans sa boîte d'origine à T° ambiante et au sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur un mois.

MODE D'EMPLOI

Préparation pour fourrage. S'utilise dilué, non consommable en l'état. Soluble dans l'eau.

DOSAGE PRECONISE

substances limitante : coumarine 33mg/kg. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'usage approprié dans le respect des réglementations en vigueur.

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **pistache** déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : FRUITS À COQUE

OGM non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel- conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01)

Ionisation produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés- Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016



CARACTERISTIQUES PRODUITS FINIS ET PALETTISATION

Code Barre	3162050013540
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	Conserve Métallique
contenance UVC	1KG
Poids brut PCB en g	disponible sur demande
Nombre d'UVC par PCB	disponible sur demande
Nombre de PCB par couche palette	disponible sur demande
Nombre de couche palette	disponible sur demande
Poids brut palette en kg	disponible sur demande