



53, rue Corbier thiébaud
60270 Gouvieux FRANCE

FICHE TECHNIQUE

PRODUIT FINI

Version : 190703

R. Montuschat
Qualité

J. Bourget
Direction

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion interdite sans autorisation écrite

Gamme :

Aides Aux Desserts

PATE DE PISTACHE AROMATISEE ET COLOREE SL 48%

Sainte Lucie

1 kg

Code Produit :

P1355

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

PREPARATION AROMATISEE ET COLOREE A LA PISTACHE

Préparation aromatique pour pâtisserie, en particulier les fourrages gras.

COMPOSITION

PISTACHES vertes (48,1%), sirop de sucre, eau, arôme, colorants : E104, E110, E131.
Les E104 et E110 peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	pâte
Couleur :	verte
Goût / Odeur :	caractéristique de la pistache
Quantité de Pistache:	48% minimum

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Extrait sec :	75% - 85%
Solubilité dans l'eau :	oui

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobies :	< 300.000 UFC/g
Moississures :	< 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	13,0	g
fibres		g
sel	0	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 : A conserver température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine hermétiquement fermé.
 Après ouverture, conserver dans son emballage d'origine. Consommer dans la semaine.

MODE D'EMPLOI

En mélange à la masse.
 S'utilise dilué, ne pas consommer en l'état, utilisation limitée.
 Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'usage approprié dans le respect des réglementations en vigueur.

DOSAGE PRECONISE

Dosage limitant : s'utilise à 70g maximum par kilogramme de masse du fait de la présence du colorant. (présence de Coumarine: 33mg/kg)

CONTAMINANTS

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

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : RAS

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	3162050013557
Code douanier	disponible sur demande
Conditionnement	Conserve Métallique
contenance UVC	1 kg
Poids brut PCB en g	22730
Nombre d'UVC par PCB	20
Nombre de PCB par couche palette	6
Nombre de couche palette	3
Poids brut palette en kg	455