

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

ARTICLE/ ITEM CODE	00544 Pâte Gianduja 1kg 00544 Gianduja Paste 1kg	
	05044 Pâte Gianduja 2,5kg 05044 Gianduja Paste 2,5kg	
DESCRIPTION/ DESCRIPTION	Préparation semi-travaillée en pâte, destiné à l'usage en tant qu'ingrédient dans les recettes de glaces et pâtisseries. <i>Semi-finished product in paste, to be used as ingredient in ice-cream and pastry recipes.</i>	
INGREDIENTS/ INGREDIENTS	Noisettes, Cacao en poudre, Sucre, dextrose, huile de noisettes. Emulsifiant : lécithine de soja, extrait naturel de vanille. Hazelnuts, Cocoa in powder, Sugar, dextrose, hazelnut oil, Emulsifying agent : Soy lecithin, natural vanilla extract.	
PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS	Torréfaction des noisettes, séparation de la peau, raffinage, conditionnement <i>Hazelnuts roasting, peel separation, refining and packaging</i>	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Consistance pâteuse (variable en fonction de la température, les huiles pourrait se séparer). Couleur et arôme caractéristique très intense. <i>Doughy consistency (variable according to temperature, oils might separate). Very intense color and flavor.</i>	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon les normes HACCP <i>According to HACCP standards</i>	
PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Humidité / <i>Humidity (%)</i>	Max 2
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	Charge bactérienne totale / <i>Total bacterial charge</i>	<2000 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Levures & moisissures / <i>Yeasts & moulds</i>	< 100 u.f.c./g <i>c.f.u./g</i>
	Coliformes totaux / <i>Total coliforms</i>	absent
	<i>Escherichia coli</i>	absent
	<i>Staphylococcus aureus</i>	absent
	Salmonella	0 u.f.c./25g <i>c.f.u./ 25g</i>
CONSERVATION/ STORAGE	Mélanger le produit avec des outils propres et secs avant chaque utilisation. Refermer la boîte avec le couvercle prévu à cet effet, après chaque utilisation en prenant soin de nettoyer les résidus de produit à l'extérieur de la boîte. A conserver dans un lieu sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. <i>Blend with clean and dry tools before each use. Seal the tin with the corresponding lid, after each use clean residues outside the tin. Store in a dry and cool place.</i>	
DLUO / SHELF LIFE	3 ans, indiqué sur l'emballage. 3 years, shown on the packaging.	
EMBALLAGE/ PACKAGING	Unité/ <i>Unit</i>	Boîte métallique/ <i>Tin</i>
	Poids Net / <i>Net weight</i>	1 Kg – 2.5kg/ 2 lb. 3oz. – 5 lb. 8oz.
	Poids Brut / <i>Gross weight</i>	1.35 Kg – 2.93Kg/ 3lb - 6 lb. 7oz.
	Emballage / <i>Packaging</i>	3 boîtes par carton / 3 tins per carton
	Emballage / <i>Packaging</i>	4 boîtes par carton / 4 tins per carton
	Palettisation / <i>Palletization :</i>	184 cartons de 3 kg - 42 cartons of 10 kg
	Cartons par couche / <i>Cartons per layer :</i>	23 – 6
	Couches par palette / <i>Layers per pallet :</i>	8 – 7
	DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / <i>FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS :</i> 80x120x160 – 80x120x120	
	POIDS PALETTE BRUT / <i>GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET:</i> 558 kg – 495kg/1230lb -1091lb	
VALEURS NUTRITIONELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g		
VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE	572Kcal – 2394 Kj	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	27 g	
SUCRES/ SUGAR	24.45 g	
PROTIDES / PROTEINS	17 g	
LIPIDES / FATS	44 g	
ACIDES GRAS SATURES/ SATURATED FATTY ACIDS	9.3 g	
FIBRES ALIMENTAIRE / ALIMENTARY FIBERS	12 g	
SODIUM	0.085 g	

PRODUIT / PRODUCT	Pâte Pâte Gianduja / Gianduja Paste				
	ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni / <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible / <i>Possible involuntary presence</i>	
		Oui / Non Yes / No	Nature de la substance et de son dérivé / <i>Substance nature and derivatives</i>	Oui / Yes	Non / No
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON NO			X	
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON NO			X	
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON NO			X	
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON NO			X	
Oeufs et produits dérivés / <i>Eggs and derivatives.</i>	NON NO			X	
Poissons et produits dérivés / <i>Fishes and derivatives.</i>	NON NO			X	
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON NO		Arachides		
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	OUI YES	Lécithine de soja/ <i>Soy lecithin</i>		X	
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON NO			X	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts).</i>	OUI YES	Noisettes/ <i>Hazelnuts</i>			
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON NO			X	
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON NO			X	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO₂.</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des OGM / <i>Containing GMO food</i>	NON NO			X	
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produce from GMO</i>	NON NO			X	
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>Food containing GMO produced ingredients.</i>	NON NO			X	

La présente liste est conforme aux dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.
The above table follows the regulations set out in III bis Attachment of the 2003/89/CE Directive

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas d'OGM.
According to the indications here above, we declare that the product does not contain any GMO.

00544 Pâte Gianduja 1kg
 00544 Gianduja Paste 1kg
 05044 Pâte Gianduja 2,5kg
 05044 Gianduja Paste 2,5kg