

**Produit:**

01011511

PATA'NOISET 5

**Etat:**

Dernière mise à jour:

02/07/2020

**Description:**

pâte au goût gianduja. Sous forme d'une crème souple facile à étaler de couleur marron, particulièrement indiquée pour le fourrage de croissants et brioches après cuisson. Est en plus très indiquée pour fourrer les bombons au chocolat (pralines).

**Dénomination**

crème à étaler. Produit semi fini de pâtisserie.

**Ingrédients**

sucré, huiles végétales (tournesol, palme), **noisettes** (12%), **lait** écrémé en poudre, cacao (6%), émulsifiant lécithine (de **soja**), arômes.

Peut contenir des traces d'**autres fruits à coque**.

**Caractéristiques chimiques et physiques**

matière grasse totale (1) _____	35.5 % ± 1
saccharose _____	45 % ± 1
humidité _____	1 % max.
poids spécifique à 40°C _____	1.2 environ

(1) extraction par Soxhlet et éther de pétrole après hydrolyse acide.

**Caractéristiques bactériologiques**

germes totaux (1) _____	5000 UFC/g max.
levures (2) _____	25 UFC/g max.
moisissures (2) _____	25 UFC/g max.
coliformes (3) _____	abs./g
E.coli (4) _____	abs./g
salmonelles (5) _____	abs./25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

**Conservation**

minimum 18 mois en emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C max.). A la suite d'une conservation dans un endroit chaud on peut noter une remontée d'huile en surface, on conseille dans ce cas de remuer jusqu'à obtenir une crème bien liée. Par contre au cas d'une conservation dans un endroit trop froid il suffit de la garder quelques temps au chaud.

**Conditionnement**

seaux plastique de 5 kg nets.

**Informations nutritionnelles**

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 g  
(OBTENIES PAR CALCUL)

**Produit:**

01011511

PATA'NOISET 5

**Etat:**

Dernière mise à jour:

02/07/2020

Ènergie	2354	kJ
	565	kcal
Graisses	35.5	g
dont acides gras saturés	6	g
acides gras mono-insaturés	12	g
acides gras polyinsaturés	17.5	g
Glucides	54.2	g
dont sucres	53.7	g
polyols	0	g
amidon	0.5	g
Fibres alimentaires	1.9	g
Protéines	6.1	g
Sel	0.25	g

**Allergènes**

SELON CE QUI INDIQUE DANS LE RÈGLEMENT (UE) 1169/2011:

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	_____	
Crustacés et produits à base de crustacés	_____	
Oeufs et produits à base d'oeufs	_____	
Poissons et produits à base de poissons	_____	
Arachides et produits à base d'arachides	_____	
Soja et produits à base de soja	_____	X (lécithine de soja)
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	_____	X (lait écrémé en poudre)
Fruits à coque et produits à base de ces fruits (autre fruits à coque)	_____	X (noisettes); CC
Céleri et produits à base de céleri	_____	
Moutarde et produits à base de moutarde	_____	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	_____	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> )	_____	
Lupin et produits à base de lupin	_____	
Mollusques et produits à base de mollusque	_____	

Légende: X = présent; (ingrédient qui le contient)

CC = la présence par contamination croisée ne peut pas être exclue

**Statements**GMO Statement

Based on information from our raw material suppliers, the product is not derived from genetically modified raw material according to Regulation (EC) 1829/2003 - 1830/2003 concerning traceability and labelling of genetically modified organism.

HACCP Statement

This product is made in compliance with regulations in force in food sector and in compliance with the hygienic rules according to Regulation (EC) 852/2004.

Ionizing Radiation Statement

This product is not treated with ionizing radiation in any production steps.

Statement on Packaging Materials

The packaging materials used are in compliance with European Legislation (Regulation (EC) 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 - 10/2011) and with Italian Legislation (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) and subsequent amendments and additions.

Traceability

The packaging materials used are in compliance with European Legislation (Regulation (EC) 1935/2004 - 1895/2005 - 2023/2006 - 10/2011) and with Italian Legislation (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) and subsequent amendments and additions.