



FICHE TECHNIQUE

Version : 200122

Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite

Code Produit : P1354

**PATE DE PISTACHE
AROMATISEE ET COLOREE**

1KG

Code barre : 3162050013540

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale :

*Préparation pour pâtisserie à la pistache
aromatisée et colorée*

Préparation aromatique pour pâtisserie, pour tout type d'applications (glace, gateaux ou fourrages)

COMPOSITION

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

ORIGINE France à partir de pistaches des USA

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : pâte
Couleur : verte
Goût - odeur : caractéristique de la pistache
Calibre : 48% minimum

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

Nutriscore: C

Energie	1789	kJ
	428	kcal
Matières grasses	24	g
Dont acides gras saturés	3,0	g
Glucides	38	g
Dont sucres	30	g
Protéines	13	g
Fibres	4,0	g
Sel	0	g

CONDITIONS PARTICULIERES

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

Conservation : conserver ce produit dans sa boîte d'origine à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, bien refermer le contenant avec le couvercle en plastique et conserver au réfrigérateur un mois.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Préparation pour pâtisserie : fourrage, glaces, gateaux. Additionner dans la préparation et mélanger. Utilisation limitée. Ne pas utiliser plus de 150g dans 1kg/l de préparation (présence de Coumarine)

Dosage indicatif : 70g pour 1 kg/l
Dosage maximum : 115g pour 1kg/l..
Présence de coumarine .

CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **PISTACHES** 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).