



FICHE TECHNIQUE

Version : 180418

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

Code Produit : P1354 **PATE DE PISTACHE**
AROMATISEE ET COLOREE NA 48% SL
1KG

Code barre : 3162050013540

DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : PREPARATION AROMATISEE COLOREE A LA PISTACHE

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
Calibre :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

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		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 T° ambiante et au sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur un mois.

MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Préparation pour fourrage. S'utilise dilué, non consommable en l'état. Soluble dans l'eau.
substances limitante : coumarine 33mg/kg. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'usage approprié dans le respect des réglementations en vigueur.
Dosage maxi : 110g pâte /1L - 1kg -->coumarine : 3,63mg/kg ou L de préparation

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 2001/18/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
Sainte Lucie est certifiée IFS Food depuis décembre 2018

