



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

HD STRAWBERRY & CREAM 95ML SURG GLACE STRAWBERRY & CREAM 95ML

Code Article: 6100STRAC9

Code Douane: 21050099

FICHE TECHNIQUE

Création: 04/03/2026

Mise à jour: 23/03/2026

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la fraise avec des morceaux de fraise.

Saveur / Goût	Fraise	Tolérance(s)	/
Texture	Crème onctueuse avec des morceaux de fraise	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 360 jours à -18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

INGREDIENTS

Crème fraîche (35,1%), **lait** concentré écrémé, fraises (21,1%), sucre, jaune d'**œuf**.

Allergène(s): Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 62 817 030 CE
- Organisme certification Halal: Halal Food Council of Europe
- Traitement du lait: Pasteurisation
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1000	Energie (kcal)	240
Matières grasses (g)	15	dont acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	21,9	dont sucres (g)	21,8
Fibres alimentaires (g)	0,2	Protéines (g)	4
Sel (g)	0,15		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 1g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Coliformes 30°C	< 1 000 ufc/g
Micro-organisme aérobie mésophile	< 300 000 ufc/g	Anaérobies sulfite réducteurs	< 10 ufc/g
Coliformes 44°C	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Pot = papier + plastique en PE couvercle = plastique en PP + PE membrane = mélange de plastiques en PET/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3415581312713	03415580030557	/
Poids net (Kg)	81 g	1,944	303
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	93 g	2,35	392
Dimensions L x l x h (mm)	70 x 70 x 60	295 x 228 x 126	1200 x 800 x 1670
EAN 128	/	NON	OUI
Palettisation	Unités / palette 3744	Cartons / couches 13	Couches / palette 12 Cartons / palette 156

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.