

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée au caramel au lait avec une sauce au caramel au beurre salé (7,8%) et un enrobage au chocolat au lait (21%) et aux éclats caramélisés salés (3,7%).

Poids du produit :	70 g e	Tolérance :	/
Dimensions :	37 x 157 x 57 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Caramel au beurre salé	Tolérance :	/
Texture :	Crème lisse, enrobage croquant avec des éclats	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 360 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	360 jours	/	/
Température de conservation °C	-18°C	/	/
Méthode de conservation	Au congélateur	/	/
NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ			

Ingrédients :

Crème fraîche (23,9%), sucre, eau, lait concentré sucré écrémé réduit en lactose, beurre de cacao, sirop de glucose, lait concentré sucré, pâte de cacao, jaune d'œuf, lait concentré sucré écrémé, lait en poudre entier, lait en poudre écrémé, beurre salé, beurre concentré, huile de noix de coco, beurre, sel, émulsifiants (lécithines (soja)), gélifiant (pectines), poudre à lever (bicarbonate de sodium), arômes naturels de vanille.



Allergènes : lait, œuf, soja
Contamination croisée : fruits à coques, arachides (cacaahuètes)

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Végétarienne :	Oui	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal :	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur environ 5 minutes avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1426 kJ / 342 kcal
Matières grasses	23,4 g
Dont acides gras saturés	15,1 g
Glucides	27,8 g
Dont sucres	25,4 g
Fibres alimentaires	0,6 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,42 g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 1g
Salmonella sp.	Absence dans 25g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Coliformes 30°C	< 1 000 ufc/g
Micro-organisme aérobic mésophile	< 300 000 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET		
Code article	6100BCARBS70			
Gencod EAN13 ou 14	03415580038331	3415587422010		
Origine produit	France			
Code emballleur / Estampille sanitaire	/	FR 62.817.030 CE		
Code de nomenclature douanière	21050099			
Inscription n° de lot	Sur la boîte			
Inscription date de production	Sur la boîte et le carton			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	24 sachet(s) de 70 g e
Emballage primaire	Wrap plastique coloré
Poids net carton (kg)	1,68
Poids brut carton (kg)	2,51
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	337 x 243 x 119
Palettisation	140 cartons (14 couches de 10 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	377
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 182

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