

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la vanille avec confiseries (9,5%) aux noix de macadamia caramélisées et un enrobage chocolat au lait (20,4%) et aux confiseries (3,6%) aux noix de macadamia caramélisées.

Poids du produit :	70 g e	Tolérance :	/
Dimensions :	37 x 157 x 57 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Vanille et noix de macadamia	Tolérance :	/
Texture :	Crème lisse et noix croquantes, enrobage croquant avec des éclats	Tolérance :	/

Ingrédients :

Crème fraîche (24,3%), sucre, lait concentré écrémé, eau, beurre de cacao, sirop de glucose, pâte de cacao, jaune d'oeuf, lait en poudre entier, huile de noix de coco, lait en poudre écrémé, noix de macadamia (1,1%), beurre concentré, beurre, émulsifiants (lécithines (soja)), arômes naturels de vanille, poudre à lever (bicarbonate de sodium), sel.

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 420 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	420 jours	/	/
Température de conservation °C	-18°C	/	/
Méthode de conservation	Au congélateur	/	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Allergènes : lait, œuf, fruits à coques (noix de macadamia), soja
Contamination croisée : autres 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	1482 kJ	/	356 kcal
Matières grasses	24,1		g
Dont acides gras saturés	15,3		g
Glucides	29,9		g
Dont sucres	28,3		g
Fibres alimentaires	0,7		g
Protéines	4,3		g
Sel	0,25		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence / 1g
Salmonella sp.	Absence / 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	6010BMACNB7	
Gencod EAN13 ou 14	03415580038225	3415587421013
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	/	FR 62.817.030 CE
Code de nomenclature douanière	21050099	

PCB (nombre de pièces/carton)	24 bâtonnet(s) de 70 g
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

Inscription n° de lot	Sur la boîte			
Inscription date de production	Sur la boîte et le carton			
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui

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