

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la vanille avec une sauce au caramel au beurre salé (10,1%) et un enrobage au chocolat au lait (21%) et amandes grillées (4.5%).

Poids du produit :	70 g e	Tolérance :	/
Dimensions :	37 x 160 x 58 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Vanille, caramel et amande	Tolérance :	/
Texture :	Crème lisse, enrobage croquant avec des éclats	Tolérance :	/

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

Ingrédients :

Crème fraîche (23,6%), lait concentré écrémé, sucre, eau, beurre de cacao, amandes (4,5%), pâte de cacao, jaune d'oeuf, lait concentré sucré écrémé, lait en poudre entier, lait en poudre écrémé, sirop de glucose, beurre concentré, huile de noix de coco, beurre, sel, arômes naturels de vanille, émulsifiant (lécithine de soja), épaississant (pectines).



Allergènes : lait, fruits à coques (amandes), œuf, soja
Contamination croisée : autres fruits à coques, arachides (cacahuètes)

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 préure 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	1442 kJ / 347 kcal
Matières grasses	24,4 g
Dont acides gras saturés	14,3 g
Glucides	25,4 g
Dont sucres	24,9 g
Fibres alimentaires	1,3 g
Protéines	5,5 g
Sel	0,28 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	6100BVANCA70	
Gencod EAN13 ou 14	03415587403415	3415587403019
Origine produit	France	
Code emballeur / 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)	2,40
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)	361
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.