

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la vanille avec confiseries (9,6%) aux noix de macadamia caramélisées.

Poids du produit :	81 g	Tolérance :	mini 72g - max 94,5g
Dimensions :	70 x 70 x 60 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Vanille et noix de macadamia	Tolérance :	/
Texture :	Crème lisse et noix croquantes	Tolérance :	/

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 360 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	360 jours	/	/
Température de conservation °C	Entre -26°C et -18°C	/	/
Méthode de conservation	Au congélateur	/	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Ingrédients :

Crème fraîche (33%), lait concentré écrémé, sucre, eau, jaune d'œuf, sirop de glucose, huile de noix de coco, noix de macadamia (0,8%), beurre, arôme naturel de vanille, poudre à lever : bicarbonate de sodium, sel, émulsifiant (lécithine de tournesol).



Allergènes : lait, œuf, noix de macadamia
Contamination croisée : autres fruits à coque

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 préserve animale :	Non
Produit certifié Halal :	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.
Une cuillère est à votre disposition sous le couvercle de ce pot.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1102 kJ	/	264 kcal
Matières grasses	16,4		g
Dont acides gras saturés	10,8		g
Glucides	25		g
Dont sucres	25		g
Fibres alimentaires	0,1		g
Protéines	3,9		g
Sel	0,22		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	absence / 1g
Salmonella sp.	absence / 25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Coliformes 30°C	< 10 ufc/g
Micro-organisme aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	POT	PCB (nombre de pièces/carton)	24 pot(s) de 81 g	
Code article	6100MACNB9			Pot : Carton 95%, Plastique PE 5% Couvercle : Plastique PP 100% Membrane : Plastique PET/PE	
Gencod EAN13 ou 14	3415580032377	/	Poids net carton (kg)	1,9	
Origine produit	France			Poids brut carton (kg)	2,4
Code emballer / Estampille sanitaire	/	FR 62.817.030 CE	Dimensions cartons (L x l x h en mm)	295 x 228 x 126	
Code de nomenclature douanière	21050099			Palettisation	156 cartons (12 couches de 13 cartons)
Inscription n° de lot	Pot et colis (DDM = LOT)			Poids brut palette (kg) (palette comprise)	392
Inscription date de production	Pot et colis (DDM - 12mois)			Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 166
EAN128	Carton	Oui	Palette	Oui	

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