

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la fraise et à la framboise avec une sauce à la framboise, et des morceaux de macarons (10%) colorés avec des concentrés de patate douce et carotte.

Poids du produit :	364 g e	Tolérance :	/
Dimensions :	100 x 100 x 101mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Fraise et framboise	Tolérance :	/
Texture :	Crème onctueuse avec des morceaux de macaron	Tolérance :	/

## CONSEILS DE CONSERVATION

DLC : 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 (26,6%), sucre, lait concentré écrémé, eau, purée de framboises (4,8%), morceaux de fraises (3,7%), jaune d'oeuf, farine d'amande, beurre de cacao, blanc d'oeuf, purée de litchis, amidon de maïs, purée de fraises (0,6%), purée de framboises concentrée (0,4%), arôme naturel de fraise, concentrés de patate douce et carotte, jus de citron concentré, gélifiant (pectine), arôme naturel de framboise.



Allergènes : lait, œuf, fruits à coques (amandes)  
Contamination croisée : autres fruits à coques, gluten

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 :	Oui		

## CONSEILS D'UTILISATION

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1094 kJ / 262 kcal
Matières grasses	15,2 g
Dont acides gras saturés	8,9 g
Glucides	26,5 g
Dont sucres	25,8 g
Fibres alimentaires	0,9 g
Protéines	4,1 g
Sel	0,13 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
Anaérobies sulfite réducteurs	< 10 ufc/g
Coliformes 44°C	< 10 ufc/g

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	POT
Code article	6100MACSR4	
Gencod EAN13 ou 14	3415580052245	3415583001714
Origine produit	France	
Code emballer / Estampille sanitaire	/	FR 62.817.030 CE
Code de nomenclature douanière	21050099	
Inscription n° de lot	Pot et colis (DDM = LOT)	
Inscription date de production	Pot et colis (DDM - 12mois)	
EAN128	Carton	Oui
	Palette	Oui

PCB (nombre de pièces/carton)	8 pot(s) de 364 g e
Emballage primaire	Pot = papier + plastique en PE (recyclable) couvercle = plastique en PP (recyclable) membrane = mélange de plastiques en PET (non recyclable)
Poids net carton (kg)	2,91
Poids brut carton (kg)	3,23
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	369 x 195 x 106
Palettisation	168 cartons (14 couches de 12 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	568
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 163

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