

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la fraise et à la framboise avec une sauce à la framboise, et des morceaux de macarons (8%) colorés avec des concentrés de patate douce et carotte.

Poids du produit :	83 g e	Tolérance :	/
Dimensions :	70 x 70 x 60 mm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Fraise et framboise	Tolérance :	/
Texture :	Crème onctueuse avec des morceaux de macaron	Tolérance :	/

Ingrédients :

Crème fraîche (27,3%), lait concentré écrémé, sucre, eau, purée de framboises (4,8%), morceaux de fraises (3,8%), jaune d'œuf, farine d'amande, purée de litchis, beurre de cacao, blanc d'œuf, amidon de maïs, purée de fraises (0,6%), purée de framboises concentrée (0,4%), arôme naturel de fraise, jus de citron concentré, concentrés de patate douce et carotte, gélifiant (pectine), arôme naturel de framboise.

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

Allergènes : lait, œuf, fruits à coques (amandes)
Contamination croisée : autres fruits à coque, 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 présure 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	1067 kJ	/	256 kcal
Matières grasses	14,8		g
Dont acides gras saturés	8,8		g
Glucides	26		g
Dont sucres	25,3		g
Fibres alimentaires	0,8		g
Protéines	4		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 aérobie 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	PCB (nombre de pièces/carton)	24 pot(s) de 83 g e
Code article	6100MACSR9		Emballage primaire	Pot = papier + plastique en PE (recyclable) couvercle = plastique en PP (recyclable) membrane = mélange de plastiques en PET (non recyclable)
Gencod EAN13 ou 14	3415580053143	3415587397714	Poids net carton (kg)	1,99
Origine produit	France		Poids brut carton (kg)	2,36
Code emalleur / 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)	393
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.