

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Crème glacée à la vanille avec sauce caramel au lait (10%) et morceaux de brownies (7,5%).

<b>Poids du produit :</b>	78 g	<b>Tolérance :</b>	TU1 73,5g TU2 69g
<b>Dimensions :</b>	70 x 70 x 60 mm	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Saveur/Goût :</b>	Brownie et caramel	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture :</b>	Crème lisse et brownies moelleux	<b>Tolérance :</b>	/

### Ingrédients :

Crème fraîche (30,1%), lait concentré écrémé, sucre, eau, lait concentré sucré, jaune d'œuf, farine de blé, huiles végétales (noix de coco, tournesol), sirop de glucose, cacao maigre en poudre, œuf, arôme naturel de vanille, amidon de maïs, sel, gélifiant : pectines, arôme naturel, poudre à lever : bicarbonate de sodium.

**Allergènes :** lait, œuf, gluten  
**Contamination croisée :** aucune

<b>Soumis à étiquetage OGM :</b>	Non	<b>Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :</b>	Oui
<b>Produit ionisé :</b>	Non	<b>Produit sans porc :</b>	Oui
<b>Convient à une alimentation Végétarienne :</b>	Oui	<b>Présence de préserve animale :</b>	Non
<b>Produit certifié Halal :</b>	Non		

## CONSEILS DE CONSERVATION

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

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**



## 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)

<b>Energie</b>	1113 kJ	/	267 kcal
<b>Matières grasses</b>	15,7		g
<b>Dont acides gras saturés</b>	10,1		g
<b>Glucides</b>	26,9		g
<b>Dont sucres</b>	24,5		g
<b>Protéines</b>	0,3		g
<b>Protéines</b>	4,3		g
<b>Sel</b>	0,2		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 78 g
Code article	6100VANC89		Emballage primaire	Pot : Carton 95%, Plastique PE 5% Couvercle: Plastique PP 100% Membrane : Plastique PET/PE
Gencod EAN13 ou 14	3415580030755	3415581377712	Poids net carton (kg)	1,9
Origine produit	France		Poids brut carton (kg)	2,3
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)	380
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.