

**Description :**

En pot, avec cuillère.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France
Marque : Manufacture Des Belles Glaces
Calibre : 120 ml - 78 g
Conditionnement – calibre : CT 12 PC 78G - 120ML
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.936
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720
MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Prêt à consommer

LES PLUS PRODUITS :

Fabrication artisanale.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	877 Kj / 209 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	4.38	
Glucides (g)	26.49	
dont Sucres (g)	22.52	
Matières grasses (g)	9.04	
dont Acides Gras Saturés (g)	5.83	
Fibres alimentaires (g)	2.18	
Sel (g)	0.09	
Sodium (mg)	45	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.48

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : /**Classification :** Fréquence libre**Dénomination légale de vente :** Crème glacée au chocolat de Tanzanie avec morceaux de chocolat et sauce au chocolat**INGREDIENTS :**

Lait écrémé reconstitué, sucre, marbrage au chocolat 5% (crème fraîche, chocolat 0,90%* (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sucre, sirop de sucre inverti, poudre de cacao maigre), crème fraîche 4,8%, sirop de glucose déshydraté, beurre, copeaux de chocolat 4% (pâte de cacao, sucre, beurre, cacao en poudre, émulsifiant: lécithine de soja, arôme naturel de vanille), poudre de cacao, poudre de cacao de Tanzanie 1,9%, chocolat noir de Tanzanie 1% (pâte de cacao Tanzanie, sucre, beurre de cacao, vanille naturelle en poudre), protéines de lait, stabilisants : farine de caroube et gomme de guar. *Pourcentage exprimé sur l'ensemble du produit.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Glace
T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3433871240027

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 30.100 x l 24.100 x h 8.500

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 193.500

Nb d'UMC / couche : 11

Nb couches / palette : 21

Estampille sanitaire / Code embaieur : EMB 38468A

Nom du fournisseur : 102421 GLACES DE LYON DP

Code douanier : 21050091

Recette sans porc

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.