



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	860 Kj / 205 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	3.37	
Glucides (g)	26.35	
dont Sucres (g)	25.48	
Matières grasses (g)	9.48	
dont Acides Gras Saturés (g)	8.52	
Fibres alimentaires (g)	0.37	
Sel (g)	0.12	
Sodium (mg)	48	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.36

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 : Glace parfum barbe à papa avec cristaux de sucre rose

INGREDIENTS :

Lait écrémé reconstitué, purée de noix de coco (lait de noix de coco (dont protéines de lait), sucre), sucre, dextrose, crème, huile de noix de coco, cristaux de sucre coloré 2% (sucre, agent de glaçage: résine de shellac, denrées alimentaires colorantes (concentrés de pomme, cassis et radis), sirop de sucre inverti, matières grasses végétales (noix de coco, colza)), poudre de noix de coco, arômes, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, stabilisants : farine de caroube, alginate de sodium, gomme de guar et carraghénanes, pâte aromatique (sirop de sucre, dextrose, arômes, carraghénanes), denrées alimentaires colorantes (jus concentrés de betterave, d'acérola et de citron), arôme naturel de noix de coco avec autres arômes naturels.

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 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 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 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 : 3433871240065

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 emballer : 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.