

Crème glacée caramel et sauce caramel

marbrage caramel, en pot, cuillère fournie



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	862 Kj / 206 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	3.39	
Glucides (g)	25.39	
dont Sucres (g)	23.03	
Matières grasses (g)	10.02	
dont Acides Gras Saturés (g)	6.72	
Fibres alimentaires (g)	0.21	
Sel (g)	0.41	
Sodium (mg)	156	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.34

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 caramel, beurre et sel de Guérande avec sauce au caramel

INGREDIENTS :

Lait écrémé reconstitué, caramel 15% (sucre, sirop de glucose, eau), beurre 8,7%, sauce au caramel 6% (sirop de glucose fructose, sucre, crème, lait concentré sucré, beurre doux, eau, beurre salé, sel de Guérande, stabilisant : pectine), crème fraîche 5,6%, caramel 3,8% (sirop de glucose-fructose, sucre, eau, beurre salé), sucre, colorant: caramel ordinaire, sel de Guérande 0,27%, stabilisants : gomme de guar et farine de caroube, protéines de lait.

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 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 : 3433871240034

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.