75516

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar

inclusion de noix de macadamia et sauce 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	858 **Kj** / 205 **Kcal**	0 **Kj** / 0 **Kcal**
Protéines (g)	4.2	
Glucides (g)	26.42	
dont Sucres (g)	25.55	
Matières grasses (g)	9.05	
dont Acides Gras Saturés (g)	4.5	
Fibres alimentaires (g)	0.37	
Sel (g)	0.14	
Sodium (mg)	56	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.46

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 à la vanille Bourbon de Madagascar avec morceaux de noix de macadamia caramélisées et sauce au carame

INGREDIENTS :

Lait écrémé reconstitué, sucre, beurre, sirop de glucose déshydraté, caramel 5% (sirop de glucose-fructose, sucre, crème, lait concentré sucré, beurre doux, eau, beurre salé, sel de Guérande, stabilisant: pectine), éclats de noix de macadamia caramélisées 4% (noix de macadamia, sucre, caramel (sucre, eau)), crème fraîche 2,3%, extrait de vanille Bourbon de Madagascar 2%, jaune d'oeuf, stabilisants : gomme de guar et farine de caroube, protéines de lait. Lait écrémé reconstitué, sucre, beurre, sirop de glucose déshydraté, caramel 5% (sirop de glucose-fructose, sucre, crème, lait concentré sucré, beurre doux, eau, beurre salé, sel de Guérande, stabilisant: pectine), éclats de noix de macadamia caramélisées 4% (noix de macadamia, sucre, caramel (sucre, eau)), crème fraîche 2,3%, extrait de vanille Bourbon de Madagascar 2%, jaune d'oeuf, stabilisants : gomme de guar et farine de caroube, protéines de lait. Lait écrémé reconstitué, sucre, beurre, sirop de glucose déshydraté, caramel 5% (sirop de glucose-fructose, sucre, crème, lait concentré sucré, beurre doux, eau, beurre salé, sel de Guérande, stabilisant: pectine), éclats de noix de macadamia caramélisées 4% (noix de macadamia, sucre, caramel (sucre, eau)), crème fraîche 2,3%, extrait de vanille Bourbon de Madagascar 2%, jaune d'oeuf, stabilisants : gomme de guar et farine de caroube, protéines de lait.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 23.09.2022

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande

75516

Crème glacée vanille Bourbon de Madagascar

inclusion de noix de macadamia et sauce caramel, en pot, cuillère fournie

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 Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		
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)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

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

Code EAN de l'UMC : 3433871240010

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 emballeur : 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.

14 rue Gerty Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Dernière mise à jour de la fiche technique : 23.09.2022

* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande