

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Saveur / Goût	Brownie et caramel	Tolérance(s)	/
Texture	Crème lisse et brownies moelleux	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 360 jours entre - 26°C et -18°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Pour plus d'onctuosité, retirez votre crème glacée du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

INGREDIENTS

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.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Estampille sanitaire: FR 62 817 030 CE
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1113	Energie (kcal)	267
Matières grasses (g)	15,7	dont acides gras saturés (g)	10,1
Glucides (g)	26,9	dont sucres (g)	24,8
Fibres alimentaires (g)	0,3	Protéines (g)	4,3
Sel (g)	0,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 1 g	Salmonella sp.	Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Coliformes 30°C	< 1 000 ufc/g
Micro-organisme aérobic mésophile	< 300 000 ufc/g	Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g
Coliformes 44°C	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Pot : Carton 95 %, Plastique PE 5% ; Couvercle : Plastique PP 100 % ; Membrane : Plastique PET/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3415581187717	3415580032018	/
Poids net (Kg)	386 g (TU1 : 374,4 g - TU2 : 362,8 g)	3,10	521
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	410 g	3,40	594
Dimensions L x l x h (mm)	100 x 100 x 104	372 x 195 x 111	1200 x 800 x 1700
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1344	12	14	168

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.