



Fournisseur: S.A.R.L. ALINOR
Adresse: 7, rue Marat – 94 400 Vitry-sur-Seine
Code EAN: néant
Code article fournisseur: Bag-in-box
Agrément CEE: F – 94-081-35 CEE

1. Dénomination du produit

TRIOMPHE

2. Appellation

Préparation liquide pour glace Soft

3. Caractéristiques du produit

Poids net du produit fini: 5,6 Kg
Conditionnement: outre de 5 litres protégée dans un carton
Texture: liquide
Couleur et goût: caractéristique du parfum
Extrait sec: 30%

4. Caractéristiques biologiques

Produit U.H.T. stérilisé et aseptique, dépourvu de tout germe microbien

- Salmonella / 25 g: absence
- Staphylocoques coagulase positive / 1 g < 100
- Coliformes thermotolérants / 1 g < 1
- Coliformes totaux / 1 g < 1000
- Anaérobies sulfite-réducteurs / 1 g < 10
- Flore aérobie mésophile / 1 g < 300 000

5. Processus de fabrication

Préparation stérilisée à Ultra Haute Température (U.H.T.), fabriquée et conditionnée de façon aseptique.

6. Palettisation

Palettes Europe

- 4 couches de 35 Bag-in-box
- 140 Bag-in-box par palette

7. Conservation

- A température ambiante
- A l'abri du soleil et des intempéries
- D.L.U.O. = 14 à 18 mois

8. Mode d'emploi

La préparation est prête à l'emploi et a été spécialement composée pour être utilisée en machine « Soft ice » pour glaces à l'italienne.

Agiter le Bag-in-Box, déchirer ou découper à l'endroit indiqué sur l'emballage carton, percer l'opercule de la poche et verser le produit dans la cuve.

Une fois ouvert, le produit peut se conserver 48 heures au réfrigérateur.