



**Fournisseur:** S.A.R.L. ALINOR  
**Adresse:** 7, rue Marat – 94 400 Vitry-sur-Seine  
**Code EAN:** néant  
**Code article fournisseur:** 5119  
**Agrément CEE:** F – 94-081-35 CEE

## 1. Description

Utilisation:

- Préparation liquide pour machine à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit:

- pH: 6.65 – 6.85
- Extrait sec: 30 %

Caractéristiques organoleptiques:

- Texture liquide
- Couleur et goût: caractéristiques du parfum

## 2. Dimensions

Poids total du produit: 4.6 kg

Poids net du produit fini: 4.2 kg

Défauts ou tolérances: + ou – 3 %

## 3. Composition

Ingrédients:

- Eau, sucre, poudre de lait, protéines du lait, sirop de glucose, arôme caramel, beurre. Colorant : E150b.

Additifs:

- Stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E471, E466, E412, E407, E401, E410, E415.

Pays d'origine du produit fini:

- France

Pays d'origine des principales matières premières:

- Protéines du lait: France
- Poudre de lait : France
- Sucre: France
- Arôme caramel: France

Produit soumis à l'étiquetage OGM:

- Non

Produit ionisé:

- Non

Allergènes:

- |  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou > 10 mg/L) | <input type="checkbox"/> Graines de Sésame                 | <input type="checkbox"/> Moutarde |
| <input type="checkbox"/> Arachides   | <input type="checkbox"/> Gluten                            | <input type="checkbox"/> Oeufs    |
| <input type="checkbox"/> Céleri  | <input checked="" type="checkbox"/> Lait y compris lactose | <input type="checkbox"/> Poissons |
| <input type="checkbox"/> Crustacés   | <input type="checkbox"/> Lupin                             | <input type="checkbox"/> Soja     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fruits à coques                                | <input type="checkbox"/> Mollusques                        |                                   |

## 4. Conservation

DLC/DLUO: 3 ans

Durée de vie après ouverture / DLC secondaire: 48 heures à + 1 et 4° C maxi

Température de stockage: température ambiante

Température de livraison: supérieure à 1 °C

## 5. Mode d'emploi et conseil d'utilisation

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 la boîte, ouvrir ou percer le couvercle et verser l'intégralité du contenu dans la cuve de la machine.

## 6. Conditionnement

Poids net: 4.2 kg

Nombre de pièces: 3

Emballages primaire et secondaire: boîte métal / carton

## 7. Critères microbiologiques

Produit stérile, dépourvu de tout germe microbien.

Référence: arrêté du 30/03/94 + code des pratiques loyales des glaces alimentaires 11/00

- Salmonella / 25 g: absence
- Staphylocoques coagulasse positive / 1 g < 100
- Coliformes 30° / 1 g < 1000
- Micro-organismes Aérobie 30° / 1 g < 10
- Listeria monocytogenes: absence

## 8. Etiquette

### PARFUM **CARAMEL** TRIOMPHE

Préparation liquide pour glaces Soft

**INGREDIENTS : EAU, SUCRE, POUDRE DE LAIT, PROTEINES DU LAIT, SIROP DE GLUCOSE, AROME CARAMEL, BEURRE. Stabilisants/gélifiants/émulsifiants : E471, E466, E412, E407, E401, E410, E415. colorant: E150b.**

**MODE D'EMPLOI : agiter la boîte, percer le couvercle et verser le contenu en une seule fois. Le produit est prêt à l'emploi.**

**Poids net 4.2 kg. A CONSOMMER DE PREFERENCE**

**AVANT LA DATE IMPRIMEE SUR LE COUVERCLE**

**ALINOR 7 Rue Marat 94400 VITRY-SUR-SEINE**

**TEL : 01 46 82 47 93 FAX : 01 46 81 65 14**



**CARAMEL**