



Fournisseur: S.A.R.L. ALINOR
Adresse: 7, rue Marat – 94 400 Vitry-sur-Seine
Code EAN: néant
Code article fournisseur: 5111
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, beurre.

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

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 checked="" 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 **NEUTRE** TRIOMPHE

Préparation liquide pour glaces Soft

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

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

NEUTRE