



GLACES

Triomphe

À L'ITALIENNE

## FICHE TECHNIQUE

Parfum NOUGAT CLASSIQUE - Code article : 2018C

Version du : 09/06/2023

## Description

Préparation liquide pour machine à glace à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit:

- pH : 6,6-6,9
- Extrait sec : 30 %

Caractéristiques organoleptiques:

- Texture liquide
- Couleur et goût : caractéristiques du parfum

## Composition

### Ingrédients :

eau, sucre, poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, crème de nougat de Montélimar [AMANDES émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, blanc d'OEUF, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile d'olive ou de tournesol)] (2,6%), sirop de glucose, arôme, stabilisants / gélifiants / émulsifiants : E471, E466, E412, E407, E401, E410, xanthane

Pays d'origine du produit fini : France

Pays d'origine des principales matières premières :

- Sucre : Europe
- Lait : France
- Crème de nougat : Montélimar, France

Allergènes (annexe II du règlement (CE)1169/2011) :

|  |  |   |
|--|--|---|
| <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 checked="" 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                        |   |

### Légende :

: absent /  : présent dans le produit /  (T) : absent dans le produit, mais mis en oeuvre dans l'atelier

Non soumis à l'étiquetage relatif aux OGM (CE 1829/2003 ; CE 1830/2003), aux produits ionisés ou contenant des ingrédients ionisés (directive 1999/2/CE et modifications), aux nanomatériaux (CE 2015/2283).



GLACES

Triomphe

À L'ITALIENNE

## Conservation

---

DDM : 3 ans date de fabrication

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

Température de stockage : température ambiante

Température de livraison : supérieure à 1 °C

## Mode d'emploi et conseils 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 poche, déchirer un des coins supérieurs et verser l'intégralité du contenu dans la cuve de la machine.

## Conditionnement

---

Poids net unitaire : 4.5 kg (+/- 3%)

Nombre de pièces par carton : 2

Emballage primaire : Poche souple stand-up PET/ALU/OPA/PP (H35xL30 + 2x8 cm)

Emballage secondaire : Carton (H11,9 x l38,5 x L25,5 cm)

Palettisation : par 81 cartons (9 couches de 9 cartons) soit 162 poches par palette (H132 x l120x L80 cm)

## Standards microbiologiques

---

Produit appertisé, présentant une stérilité commerciale.

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

- Micro-organismes aérobies 30°C / 1g : <300000 (NF EN ISO 4833-1)
- Coliformes présumés 30°C / 1g : <1000 (NF V08-050)
- Coliformes thermotolérants à 44°C / 1g : <1 (Méthode interne selon NF V 08-060)
- Staphylocoques à coagulase positive 37°C / 1g : < 100 (NF EN ISO 6888-1)
- Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C / 1g : <30 (NF V08-061)
- Salmonella spp / 25 g: <1 (BKR 23/07-10/11)
- Listeria monocytogenes / 25g : <1 (AES 10/03-09/00)

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

---

- Energie (kJ) : 543,5 / Energie (kcal) : 128,5
- Matières grasses : 1,1 dont AG saturés : 0,4
- Glucides : 25,2 dont sucres : 23,9
- Protéines : 3,8
- Sel : 0,0