FICHE TECHNIQUE

Parfum Rose (mise à jour le 20/01/2021)

Description

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

Dimensions

Poids total du produit: 4.6 kg
Poids net du produit fini: 4.5 kg
Défauts ou tolérances: + ou – 3 %77

Composition

Ingrédients:

Eau, sucre, sirop de glucose, **protéines de lait**, arôme naturel de rose, colorant E 129 (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).

Additifs: stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E410, E415.

Pays d'origine du produit fini: France
Pays d'origine des principales matières premières:

- Protéines du lait: France
- Sucre: France

Produit soumis à l'étiquetage OGM : Non
Produit ionisé : Non

Allergènes:

☐	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou > 10 mg/L)	☐	Graines de Sésame	☐	Moutarde
☐	Arachides	☐	Gluten	☐	Oeufs
☐	Céleri	x	Lait y compris lactose	☐	Poissons
☐	Crustacés	☐	Lupin	☐	Soja
☐	Fruits à coques	☐	Mollusques		

Peut contenir des traces de fruits à coques

ALINOR SARL 7 rue Marat 94400 Vitry Sur Seine
contact@glace-triomphe.com tel : 01 46 82 47 93

GLACES Triomphe À L'ITALIENNE

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

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

Nombre de pièces par carton: 2

Emballages primaire et secondaire: poche souple pvc / carton

Palettisation : 81 cartons par palette (9 couches de 9 cartons) soit 162 poches par palette

Standards 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 Aérobies 30° / 1 g < 10
- Listeria monocytogènes: absence

Valeurs nutritionnelles

- Protéines: 0,47g/100g
- Glucides: 27,72g/100g
- Lipides: 0,57g/100g
- Valeur énergétique: 500,3 kj

ALINOR SARL 7 rue Marat 94400 Vitry Sur Seine
contact@glace-triomphe.com tel : 01 46 82 47 93