



GLACES

Triomphe

À L'ITALIENNE

FICHE TECHNIQUE

Parfum Bubble Gum (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 %

Composition

Ingrédients:

Eau, sucre, sirop de glucose, **protéines de lait**, arôme, colorant: E122 (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 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 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 type="checkbox"/> Fruits à coques | <input type="checkbox"/> Mollusques | |

Peut contenir des traces de fruits à coques



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

Valeurs nutritionnelles

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