FICHE TECHNIQUE

Parfum PISTACHE CLASSIQUE - Code article : 2004C

Version du : 08/04/2026

Description

Préparation liquide pour machine à glace à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit:

- ➢ pH : 6,6-6,9
- ➢ Teneur en extrait sec : 30 %

Caractéristiques organoleptiques:

- ➢ Texture liquide
- ➢ Couleur et goût : caractéristiques du parfum

Composition

Ingrédients :

eau, sucre, poudre de LAIT, protéines de LAIT, sirop de glucose, arôme naturel, émulsifiants / stabilisants : E471, E412, E407, E433, correcteur d'acidité : E331, épaississant : xanthane, colorants : E102, E131
E102 : peut avoir des effets indésirables chez l'activité et l'attention des enfants.

Pays d'origine du produit fini : France

Pays d'origine des principales matières premières :

- ➢ Sucre : Europe
- ➢ Poudre De Lait : UE

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

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

Légende :
□ : absent / ☑ : présent dans le produit / Ⓣ : absent dans le produit, mais mis en oeuvre dans l'atelier

ALINOR SARL - Fabricant expert en glaces à l'italienne
7 rue Marat 94400 Vitry Sur Seine - France
contact@glace-triomphe.com tel : 01 46 82 47 93

Conservation

DDM : 3 ans date de fabrication

Durée de vie après ouverture / DLC secondaire: 3 jours entre +1 et +4° C maxi. Pour des conditions d'hygiène optimales, nettoyez fréquemment votre machine.

Température de stockage : température ambiante - **éviter l'exposition aux fortes chaleurs et chocs thermiques**

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 : <10 (Méthode interne selon NF V 08-060)
- Staphylocoques à coagulase positive 37°C / 1g : < 100 (NF EN ISO 6888-1)
- Anaérobies sulfito-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) : 520,4 / Energie (kcal) : 123,2
- Matières grasses : 1,7 dont AG saturés : 1,2
- Glucides : 23 dont sucres : 22
- Protéines : 3,3
- Sel : 0

ALINOR SARL - Fabricant expert en glaces à l'italienne
7 rue Marat 94400 Vitry Sur Seine - France
contact@glace-triomphe.com tel : 01 46 82 47 93