



FICHE TECHNIQUE

Parfum NOIX DE COCO - Code article : 2009C

Version du : 05/08/2026

Description

Préparation liquide pour machine à glace à l'italienne.

Caractéristiques particulières du produit:

- pH : 6,0-6,4
- Teneur en extrait sec : 30 %

Caractéristiques organoleptiques:

- Texture liquide
- Couleur et goût : caractéristiques du parfum

Composition

Ingrédients :

eau, sucre, lait de noix de coco déshydraté (noix de coco, maltodextrines, caséinates de sodium) (6%), protéines de LAIT, sirop de glucose, arôme, épaississant : xanthane

Pays d'origine du produit fini : France

Pays d'origine des principales matières premières :

- Sucre : Europe
- Lait De Noix De Coco Déshydraté : Sri Lanka

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



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 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) : 623 / Energie (kcal) : 148,2
- Matières grasses : 4,2 dont AG saturés : 4
- Glucides : 26 dont sucres : 24,3
- Protéines : 0,8
- Sel : 0