



## FICHE TECHNIQUE

Parfum Caramel à la fleur de sel de Guérande

### 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, **poudre de lait, protéines de lait**, sirop de glucose, arôme, **poudre au beurre**, fleur de sel de Guérande, colorant E102, E129, E151, E 150b (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).

Additifs: stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E471, E 466, E 412, E407, E 401, E 410, E 415, E 500.

Pays d'origine du produit fini: France

Pays d'origine des principales matières premières:

- Protéines du lait: France
- Poudre de lait : France
- Sucre: France
- Arôme caramel : 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 |
| X                        | Arachides   | <input type="checkbox"/> | Gluten                 | <input type="checkbox"/> | Oeufs    |
| <input type="checkbox"/> | Céleri  | X                        | Lait y compris lactose | <input type="checkbox"/> | Poissons |
| <input type="checkbox"/> | Crustacés   | <input type="checkbox"/> | Lupin                  | <input type="checkbox"/> | Soja     |
| X                        | Fruits à coques   | <input type="checkbox"/> | Mollusques             |                          |          |



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

## Valeurs nutritionnelles

---

- Protéines: 3,56g/100g
- Glucides: 23,72/100g
- Lipides: 1,36g/100g
- Valeur énergétique: 514,1 kj/100g