



GLACES

Triomphe

À L'ITALIENNE

FICHE TECHNIQUE Parfum Pistache

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 du lait**, sirop de glucose, **beurre**, arôme, colorants E 102, E 131 (peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants).

Additifs: stabilisants/gélifiants/émulsifiants: E 471, E 466, E 412, E 407, 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
- Beurre : 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

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

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