



Glaces des Alpes
191, Avenue des Marais
PAE LA CAILLE
74350 ALLONZIER LA CAILLE
FRANCE
TEL : +33(0)4.50.46.45.00
E-MAIL : commercial@glacesdesalpes.com

Date de révision
29/03/2022

GLACE Caramel BEURRE SALE

Descriptif général du produit

Couleur marron clair

Goût caramel, crème, note salée

Odeur légère et discrète

Texture onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sirop de glucose-fructose, **crème**, sucre, **lait** concentré sucré, **beurre**, huile de coco, protéines de **lait**, sel de Guérande, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, dont caramel 30%

Contient : lait.

Informations allergènes

Se reporter à la composition du produit. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeufs, lait et produits laitiers, fruits à coque, gluten, soja et arachides.

Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Critères
entérobactéries	NF V 08-054	< 10 germes / g
staphylocoques à coagulase positive	NF EN ISO 6888-2	<10 germes / g
microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / g
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM BI0 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BI0 12/18-03/06	absence / 25g

Spécification qualité : système HACCP

OGM : conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, OGM absents.

Ionisation : ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Emballage : nos emballages primaires sont garantis pour le contact alimentaire.

Origine : fabriqué en France

Recommandations particulières :

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Une fois le bac entamé, il est préférable de le terminer au plus vite afin d'éviter les cristaux.

Technique de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois

Valeurs nutritionnelles pour 100g

énergie (Kcal)	énergie (KJ)	matières grasses	dont acides gras saturés	glucides	dont sucres	protéines	sel
193	808	8,3 g	6,1 g	26 g	24 g	3,8 g	0,61 g



GLACE CARAMEL BEURRE SALE

conditionnement

	750 ml	2.5 l	5 l	8 l
	3576370710803	3576372510807	3576375010809	3576378010806
Poids net bac (g)	500 g	1650 g	3300 g	5280 g
Poids brut bac (g)	544 g	1738 g	3457 g	5430 g
Dimensions bac (LxIxh, en mm)	"192x128x48,5"	170x148x135	360x165x120	360x255x143
Bacs par carton	12	8	4	2
Poids net carton (kg)	6	13,2	13,2	10,56
Poids brut carton (kg)	6,800	14,268	14,218	11,224
Dimensions carton (LxIxh, en mm)	388x288x150	388x288x270	370x350x250	380x300x290
Cartons par couche	8	8	6	8
Couches par palette	10	5	6	5
Cartons par palette	80	40	36	40
Poids net palette (kg)	480	528	476	438
Poids brut palette (kg)	559	585	527	465
Dimensions palette (LxIxh, en mm)	1200x800x1520	1200x800x1600	1200x800x1520	1200x800x1520
Bacs par palette	960	320	144	80