



Glaces des Alpes
191, Avenue des Marais
PAE LA CAILLE
74350 ALLONZIER LA CAILLE
TEL : +33(0)4.50.46.45.00
FAX : +33(0)4.50.46.45.09
E-MAIL : commercial@glacesdesalpes.com

Date de révision
08/02/2017

GLACE NOIX DE COCO

Descriptif général du produit

Couleur blanc

Goût typique de la noix de coco

Odeur légère et discrète

Texture onctueuse et crémeuse, noix de coco râpée

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, lait de coco (dont protéines de **lait**) 13,4%, sucre, dextrose, **crème**, huile de coco, noix de coco 2,7%, arôme naturel de noix de coco avec autres arômes naturels (**lait**) 0,01%, arômes, protéines de **lactosérum**, sirop de glucose déshydraté, sirop de sucre inverti, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, dont noix de coco râpée 1%

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 |
|----------------|--------------|------------------|--------------------------|----------|-------------|-----------|--------|
| 205 | 858 | 10,2 g | 8,8 g | 25 g | 24 g | 3,5 g | 0,14 g |



GLACE NOIX DE COCO

conditionnement

| | 750 ml | 2.5 l | 5 l |
|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|
| | 3576370710032 | 3576372510036 | 3576375010038 |
| Poids net bac (g) | 500 g | 1650 g | 3300 g |
| Poids brut bac (g) | 544 g | 1738 g | 3457 g |
| Dimensions bac (LxIxh, en mm) | "192x128x48,5" | 170x148x135 | 360x165x120 |
| Bacs par carton | 12 | 8 | 4 |
| Poids net carton (kg) | 6 | 13,2 | 13,2 |
| Poids brut carton (kg) | 6,800 | 14,268 | 14,218 |
| Dimensions carton (LxIxh, en mm) | 388x288x150 | 388x288x270 | 370x350x250 |
| Cartons par couche | 8 | 8 | 6 |
| Couches par palette | 10 | 5 | 6 |
| Cartons par palette | 80 | 40 | 36 |
| Poids net palette (kg) | 480 | 528 | 476 |
| Poids brut palette (kg) | 559 | 585 | 527 |
| Dimensions palette (LxIxh, en mm) | 1200x800x1520 | 1200x800x1600 | 1200x800x1520 |
| Bacs par palette | 960 | 320 | 144 |