



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  
15/03/2022

## GLACE MASCARPONE

### Descriptif général du produit

**Couleur** blanc crème

**Goût** mascarpone, crème

**Odeur** légère et discrète

**Texture** onctueuse, lisse et crémeuse

### Liste complète des ingrédients

**lait** écrémé réhydraté, mascarpone 17%, sucre, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, arôme, **crème**, dextrose, **lactose**, protéines de **lait**, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar

**Contient : lait.**

**Peut contenir des traces de : arachides, fruits à coques, graines de sésame, oeufs, soja.**

### 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
199	834	7,9 g	5,3 g	27 g	24 g	4,3 g	0,15 g



# GLACE MASCARPONE

## conditionnement

	2.5 l	5 l
	3576372511651	3576375011653
Poids net bac (g)	1650 g	3300 g
Poids brut bac (g)	1738 g	3457 g
Dimensions bac (LxIxh, en mm)	170x148x135	360x165x120
Bacs par carton	8	4
Poids net carton (kg)	13,2	13,2
Poids brut carton (kg)	14,268	14,218
Dimensions carton (LxIxh, en mm)	388x288x270	370x350x250
Cartons par couche	8	6
Couches par palette	5	6
Cartons par palette	40	36
Poids net palette (kg)	528	476
Poids brut palette (kg)	585	527
Dimensions palette (LxIxh, en mm)	1200x800x1600	1200x800x1520
Bacs par palette	320	144