



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
20/02/2017

GLACE BARBE A PAPA

Descriptif général du produit

Couleur	rose pâle	Odeur	légère et discrète
Goût	typique de la barbe à papa	Texture	onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, lait de coco (dont protéines de **lait**), dextrose, **crème**, huile de coco, arôme (caséines de **lait**), arôme (édulcorant : saccharine), arôme naturel de noix de coco avec autres arômes naturels (**lait**), arômes, denrée alimentaire colorante (pomme, radis, cassis), noix de coco, protéines de **lait**, sirop de glucose, sirop de sucre, sirop de sucre inverti, E120, E171, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, agent d'enrobage : E904, dont cristaux de sucre

Contient : lait.

Peut contenir des traces de : arachides, fruits à coques, 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
202	849	9,1 g	7,9 g	27 g	26 g	3,3 g	0,14 g