



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
27/03/2017

GLACE CAMEL SALIDOU T&G

Descriptif général du produit

Couleur	marron, homogène	Odeur	légère et discrète
Goût	typique de la crème de salidou	Texture	onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, **crème** fraîche liquide, sirop de glucose, **beurre, beurre** d'Echiré, beurre de cacao, **beurre** salé, fleur de sel de Guérande, **lait** entier, protéines de **lactosérum**, sel de Guérande, émulsifiant : E471, épaississant : E414, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont crème de Salidou 25% et éclats de caramel au beurre salé 8%

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 BIO 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LDUO BIO 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
206	865	8,4 g	5,5 g	30 g	25 g	3,1 g	0,67 g