



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  
03/03/2017

## GLACE CHOCOLAT

### Descriptif général du produit

**Couleur** marron foncé, uniforme  
**Goût** typique du chocolat

**Odeur** légère et discrète  
**Texture** onctueuse, lisse et crémeuse

### Liste complète des ingrédients

**lait** écrémé réhydraté, sucre, **crème**, cacao en poudre 6%, dextrose, **beurre** d'Echiré, extrait naturel de vanille, fèves de cacao, huile de coco, protéines de **lactosérum**, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, émulsifiant : E471, lécithine de **soja**, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont chocolat Guanaja 1%.

**Contient : soja, lait.**

**Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coques, lait, oeufs.**

### 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    |
|----------------|--------------|------------------|--------------------------|----------|-------------|-----------|--------|
| 198            | 832          | 7,2 g            | 5,0 g                    | 28 g     | 26 g        | 4,6 g     | 0,13 g |