

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

GLACE PISTACHE

Descriptif général du produit

Couleur vert pâle Odeur légère et discrète

Goût typique de la pistache Texture onctueuse, lisse et crémeuse, croquant

des éclats de pistache

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, **pistaches** 7,4%, **crème**, dextrose, arômes, **beurre** d'Echiré, huile de coco, protéines de **lactosérum**, sirop de glucose, colorants : E141, curcumine, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, pectine, dont pâte de pistache pur fruit 4% et éclats de pistache 3%

Contient : lait, fruits à coques.

Peut contenir des traces de : arachides, 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 < 10 germes / g entérobactéries NF V 08-054 staphylocoques à coagulase positive NF EN ISO 6888-2 <10 germes / g microorganismes à 30°C NF FN ISO 4833 < 100000 germes / g Salmonella VIDAS EASY SLM BI0 12/16-09/05 absence / 25g Listeria monocytogenes 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.

lonisation: 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
204	857	8.6 a	4.1 a	27 a	27 a	4.4 a	0.13 a