



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  
06/02/2017

## GLACE RHUM RAISIN

### Descriptif général du produit

<b>Couleur</b>	blanc cassé, parsemé de	<b>Odeur</b>	légère et discrète
<b>Goût</b>	typique du Rhum	<b>Texture</b>	onctueuse, lisse et crémeuse, croquant des raisins

### Liste complète des ingrédients

**lait** écrémé réhydraté, sucre, raisins Golden 8,2%, jaune d'**œuf**, rhum 60° 3%, huile de coco, **beurre** d'Echiré, protéines de **lactosérum**, sirop de glucose déshydraté, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, dont raisins Golden marinés au Rhum 8%

**Contient : œufs, 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
179	752	6,2 g	4,5 g	24 g	23 g	4,1 g	0,17 g