



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
15/02/2017

GLACE VANILLE MACADAMIA

Descriptif général du produit

Couleur jaune, marbré caramel

Goût vanille, caramel et oléagineux

Odeur légère et discrète

Texture onctueuse, lisse et crémeuse, croquant des noix de macadamia

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, jaune d'**œuf**, dextrose, **crème**, **noix de macadamia** 3,5%, **beurre** d'Echiré, extrait naturel de vanille 2%, **beurre** salé, huile de coco, protéines de **lait**, sel de Guérande, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, pectine, dont éclats de noix de macadamia caramélisées 5% et sauce caramel beurre salé

Contient : œufs, lait, fruits à coques.

Peut contenir des traces de : fruits à coques.

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
209	876	9,9 g	5,3 g	26 g	25 g	4,1 g	0,18 g