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
17/02/2017

SORBET MANGUE

Descriptif général du produit

Couleur	orange franc	**Odeur**	légère et discrète
Goût	typique de la mangue mûre	**Texture**	douce et onctueuse

Liste complète des ingrédients

mangue 45%, eau, sucre, dextrose, jus de citron, émulsifiant : E471, stabilisant : carraghénanes, E461, farine de graines de caroube, gomme de guar, pectine

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
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.
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
131	558	0,4 g	0,3 g	31 g	31 g	0,3 g	0,01 g