



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
07/03/2017

SORBET PECHE DE VIGNE

Descriptif général du produit

Couleur rose lie de vin

Goût typique du fruit mûr

Odeur légère et discrète

Texture douce et onctueuse

Liste complète des ingrédients

pêche de vigne 58%, sucre, eau, dextrose, jus de citron, anti-oxydant : E300, stabilisant : 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 |
| <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 |
|----------------|--------------|------------------|--------------------------|----------|-------------|-----------|--------|
| 129 | 549 | 0,0 g | 0,0 g | 31 g | 29 g | 0,4 g | 0,01 g |