



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
11/07/2017

GLACE MONT BLANC

Descriptif général du produit

Couleur jaune pâle, tacheté de grains
Goût typique de la vanille, de la

Odeur légère et discrète
Texture onctueuse, lisse et crémeuse

Liste complète des ingrédients

lait écrémé réhydraté, sucre, jaune d'**oeuf**, marrons 6,3%, dextrose, **beurre** d'Echiré, **crème**, extrait naturel de vanille 2,8%, beurre de cacao, blanc d'**oeuf**, graines de vanille bourbon, vanille, Whisky 60°, colorant : curcumine, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, dont marbrage à la crème de marron 7% et meringues 2%

Contient : œufs, lait.

Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coques, lait, soja.

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 BI0 12/16-09/05	absence / 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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
197	830	6,7 g	4,0 g	30 g	28 g	3,9 g	0,15 g



GLACE MONT BLANC

conditionnement

750 ml

3576370711701

Poids net bac (g)	500 g
Poids brut bac (g)	544 g
Dimensions bac (LxIxh, en mm)	"192x128x48,5"
Bacs par carton	12
Poids net carton (kg)	6
Poids brut carton (kg)	6,800
Dimensions carton (LxIxh, en mm)	388x288x150
Cartons par couche	8
Couches par palette	10
Cartons par palette	80
Poids net palette (kg)	480
Poids brut palette (kg)	559
Dimensions palette (LxIxh, en mm)	1200x800x1520
Bacs par palette	960

2.5 l

3576372511705

1650 g
1738 g
170x148x135
8
13,2
14,268
388x288x270
8
5
40
528
585
1200x800x1600
320